НОВѢЙШАЯ И ПОЛНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

ВЪ ДВУХЪ ЧАСТЯХЪ.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ,

Содержащая въ себѣ: какъ раздроблять по частямъ всякаго рода мясо, узнавать его доброту, и приготовлять самыя вкусныя скоромныя и постныя кушанья; какъ огородные плоды приправлять, сушить и въ прокъ заготовлять, съ приобщенiемъ всякихъ пирожныхъ, новѣйшихъ рагу и соусовъ; также какъ разными образами составлять хорошiй уксусъ, солить огурцы; огородные коренья и грибы; дѣлать масло, сыръ и проч.

Переведена съ Французскаго языка; и большею частiю прiумножена опытами изслѣдованными записками, для употребленiя Особъ, любящихъ Экономiю.

Изданiе второе.

МОСКВА,
1791.

БИБЛИОТЕКА
Государ. Историч. Музея
№ 2466
23 IV 193[illegible]

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ГЛАВЫ. Стран.

I. 1) Какъ приготовлять похлебки всякаго рода разными образами. - 1

2) О раздробленіи по частямъ всякаго мяса и дичины - - 18

II. 1) Какъ приготовлять различныя части говядины. - - 24

2) Солить солонину изъ говядины. 44

III. О употребительнѣйшихъ частяхъ баранины и о приготовленіи оныхъ разными образами. - - 45

IV. 1) Какъ приготовлять употребительнѣйшія части телятины разными образами - - - 83

2) О приготовленіи кулиша. 112 и 119

V. О свининѣ и приготовленіи оной разными образами. - 130

VI. Приготовлять разныя части ягненка 146

VII О дворныхъ птицахъ.

1) Приготовлять цыплятъ разными образами - - 151

2) О приготовленіи Индѣйскихъ пѣтуховъ и куръ. - - 160

3) Приготовлять утокъ и гусей. 166

4) -- Домашнихъ и дикихъ голубей. 175

VIII. I. О дичинѣ вообще:

1) Приготовлять фазановъ и дикихъ утокъ. - - - 179

2) Приготовлять рябчиковъ. 179

Оглавленіе.

главы

	3) - - *Куликовъ и бекасовъ.*	181
	4) - - *Перепелокъ.* -	181
	5) - - *Тетеревовъ.* -	183
	II. *О лѣсной дичинѣ:*	
	1) *Готовить всякихъ зайцевъ.*	183
IX.	1) *Приготовлять разные рагу.*	187
	2) *Готовить различные соусы.*	194
	3) *Какъ дѣлать разные уксусы.*	205
X.	1) *О приготовленіи морскихъ рыбъ.*	209
	2) - - *Рѣчныхъ рыбъ* -	202
	3) *Готовить грибное кушанье.*	209
XI	1) *Вообще объ огородныхъ растеніяхъ.* - -	223
	2) *Дѣлать хорошую горчицу*	230
	3) *Солить огурцы разными образами.* - -	234
XII.	*О яицахъ.* - -	237
XIII.	I. *Вообще о маслѣ, сырѣ, молокѣ и сливкахъ.* -	241
	1) *О маслѣ.* -	242
	2) *О сырѣ.* - -	244
	3) *О молокѣ.* - -	245
	4) *О сливкахъ.* - -	246
	II. *Дѣлать кисельную муку, и разные кисели.* -	251
XIV.	*Пирожномъ.* - -	255
XV.	*О Иностранныхъ поваренныхъ словахъ.* - -	261

ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ

От Переводчика.

Издавая въ свѣтъ сію книгу, во-первыхъ за необходимое почитаю просить благосклонныхъ моихъ Читателей о чтеніи краткаго сего предувѣдомленія, безъ котораго многіе, можетъ быть, не такъ цѣнить ее будутъ, какъ чего она стоитъ. Для того объявляю моимъ Читателямъ, что сія книга, называемая на Французскомъ языкѣ; la Cuisiniere Bourgeoise (т. е. Мѣщанская Повариха), переведена мною по желанію и одобренію многихъ знаменитыхъ Особъ, любящихъ Экономію, которыя споспѣшествовали мнѣ къ лучшему и полнѣйшему ея изданію сообщеніемъ разныхъ домашнихъ своихъ записокъ, которыя теперь и помѣщены въ оную; и она тѣмъ лучше предъ прочими Поваренными книгами, что наполнена кушаньями, многократно уже апробованными; а особливо вторая Часть, которая почти вся собрана изъ доставленыхъ мнѣ отъ разныхъ Особъ вѣрнѣйшихъ записокъ. Хотя во Французскомъ оригиналѣ сія книга и не раздѣлена на двѣ части; но я по согласію тѣхъ почтенныхъ

Особъ, кои руководствовали мнѣ въ переводѣ оной, и по самому свойству матерій, разсудилъ издать ее на Россійскомъ языкѣ въ двухъ Частяхъ изъ которыхъ въ первой содержится все относящееся къ столу, а во второй содержатся наставленія, какъ изъ разныхъ плодовъ дѣлать компоты, мармелады, ратафіи, варенья, сыропы, ягодники, бисквиты, десертные кремы, ликеры, разныя наилучшія водки, напитки, воды изъ всякихъ ягодъ, наливки, вины, мороженое и желе; напослѣдокъ заключена она тѣмъ, какъ дѣлать постилы, Французскіе конфекты, коврижки и вкусные прянички. И какъ вторая часть по содержанію своему несравненно важнѣе первой, и къ тому же ни въ какихъ еще Поваренныхъ книгахъ на нашемъ языкѣ сего не находится: то я зная, что въ составлении хорошихъ водокъ, ликеровъ, ратафій, сыроповъ и въ дѣланіи, вареньевъ и самыя почтенныя Особы не гнушаются упражняться, старался, сколько возможно, привесть въ лучшее совершенство послѣднюю часть; къ сему наиболѣе споспѣшествовали до-

ставленныя мнѣ отъ разныхъ знаменитыхъ Особъ вѣрнѣйшїя записки, къ сей части относящїяся. Чтожъ касается до сей первой части, то я ее почти всю переводилъ, слѣдуя Французскому оригиналу, выключая только того, что съ согласїя моихъ руководителей выбрасывалъ я индѣ нѣкоторыя кушанья, кои у насъ сдѣлать не возможно, а на мѣсто того помѣщалъ домашнїя записки, до сей части касающїяся. Относительножъ до ея доброты, то я предполагая, что большей части изъ моихъ Читателей довольно извѣстенъ славной оригиналъ сей книги, за излишнее почитаю много распространяться въ похвалѣ оной; но только скажу то, что и она по отмѣннымъ кушаньямъ заслуживаетъ собственнаго вниманїя Любителей Экономїи. Впрочемъ предоставляя благосклоннымъ моимъ Читателямъ судить о успѣхѣ моего предпрїятїя, объявлю, что я переводилъ ее единственно для удовлетворенїя желанїю нѣкоторыхъ Знатныхъ Особъ. И такъ награда моя будетъ безцѣнна, естьли сїи посильные труды мои будутъ приняты какъ ими, такъ

и прочими Любителями Экономіи съ такою благосклонностію, съ какимъ усердіемъ многіе желали имѣть ее на природномъ нашемъ языкѣ. Сіе послужитъ мнѣ еще великимъ поощреніемъ къ скорѣйшему и совершеннѣйшему изданію второй части, которая тѣмъ скорѣе издана будетъ въ свѣтъ, чѣмъ почтенные Любители Экономіи благосклоннѣйшаго удостоятъ принятія сію изданную теперь первую Часть.

ГЛАВА I.

Всеобщее Сокращенїе для всѣхъ родовъ похлебокъ.

Возьми самой хорошей и самой свѣжей говядины, чтобы вкуснѣе былъ твой булїонъ; самыя же сочная части суть: задъ, ляшки и телячье плечо; лучшїяжъ самыя части, которыя можно ставить на столъ, суть: задъ, грудина говяжья. Не клади никогда телятины въ булїонъ, развѣ тотъ булїонъ будешь готовить для больнаго. Когдажъ снимешь жиръ съ булїона, то посоли его, положи въ каструльку всякихъ огородныхъ растѣнїй, хорошо очищенныхъ и вымытыхъ, какъ-то селдереи, луку, моркови, пастарнаку, луку пырея и капусты; вари до тѣхъ поръ на легкомъ огнѣ свой булїонъ, покамѣстъ говядина уварится; послѣ чего процѣди сквозь сито, или салфетку, дай устояться булїону, и употребляй его, куда заблаго разсудить.

Похлебка изъ капусты.

Возьми полкочана капусты обѣленной съ шпигомъ, изрѣзаннымъ въ кусочки, свяжи

все порознь, свари также порознь въ маленькой кастрюлькѣ съ буліономъ, пріуготовленнымъ вышеупомянутымъ образомъ; когда капуста и шпигъ сварится, митонируй (*) похлебку съ симъ буліонъ и хлѣбными бѣлыми корками, разклади капусту около буліона съ шпигомъ, или просто положи сверху; только берегись много солить буліонъ, ибо онъ будетъ довольно солонъ и отъ шпику. Буліоныжъ изъ кореньевъ и рѣпы дѣлаются такимъ же образомъ. Когдажъ похочешь сдѣлать буліонъ изъ селдереи, то знай, что его должно больше бланжировать.

Похлебка чечевичная.

Возьми, сколько надобно, чечевицы, вычисти, и обмой ее хорошенько, свари съ буліономъ; и когда сварится, процѣди сквозь сито, и приправивъ кулишомъ, чтобъ она была хорошаго вкусу.

Похлебка изъ хлѣбныхъ бѣлыхъ корокъ.

Возьми блюдо бѣлыхъ хлѣбныхъ корокъ, размочи ихъ въ буліонѣ, съ котораго жиръ не былъ бы еще снятъ, митонируй сіи корки

(*) Что значитъ митонировать, и о прочихъ сему подобныхъ словахъ, какъ то бланжировать, смотри въ послѣдней главѣ, о сихъ словахъ писанной.

до тѣхъ поръ, пока сдѣлается небольшая густоша на днѣ блюда; потомъ дай скапать жиру, оставшемуся на блюдѣ, и положи сверху кулиша чечевичнаго.

Похлебка изъ хлѣбныхъ корокъ и протертаго гороху дѣлается такимъ же образомъ.

Различїе только въ томъ, что когда горохъ сварится, то положи туда петрушки, зеленаго мѣлкаго луку, которой сперва обѣли, столки, и потомъ ужъ положи съ жижею, чтобъ сдѣлалась она зеленою.

Похлѣбка изъ бѣлаго луку.

Обѣли, или обланжируй лукъ, сними съ него первую кожу, свари въ маленькой каструлькѣ; и когда онъ поспѣетъ, то разклади его по краямъ того блюда, которое будешь подавать съ похлебкою; а чтобъ онъ держался, положи на краяхъ онаго блюда рядъ бѣлаго хлѣба, омоченнаго въ бѣлокъ; потомъ поставь на минуту блюдо въ печь, чтобъ хлѣбъ прилипнулъ, и дѣлай сїе всегда для приданїя большей красы похлебкамъ.

Похлебка изъ сорочинскаго пшена.

Возьми сорочинскаго пшена, сколько тебѣ надобно для похлебки, вымой его въ теплой водѣ три или четыре раза, перетирая руками; вари на маленькомъ огнѣ три часа съ

хорошимъ буліономъ и телячьимъ сокомъ ; когда сорочинское пшено сварится, сними жиръ, отвѣдай, солона ли похлебка, и подавай на столъ не весьма густо и не весьма жидко.

Похлебка изъ травъ.

Положи въ маленькую каструльку всякаго рода травъ очищенныхъ и вымытыхъ съ пастарнакомъ и морковью, въ маленькіе кружки изрѣзавши. Такія травы суть : щавель, салатъ, кервель, портулакъ и не много селдереи изрубленной; сіи всѣ травы свари вмѣстѣ съ хорошимъ буліономъ, и не много положи телячьяго соку ; когда онѣ сварятся, то посоли, и митонируй похлебку, и подавай такія травы въ супѣ, не дѣлая никакой прикрасы.

Можно еще приправлять похлебки такимъ мясомъ, какимъ похочешь, какъ-то каплуномъ, жирнымъ цыпленкомъ, голубемъ, куропаткою, уткою, или заднею частїю телятины и проч. а они варятся всегда одинакимъ образомъ : сперва надобно вложить ноги въ середину или во внутрь, потомъ ихъ обѣлить минуту, и не прежде варить въ каструлькѣ, какъ тогда, когда надобно будетъ ихъ варить ; ибо хорошая дворная птица переваренная не бываетъ вкуса ; а

чтобъ она сварилась по надлежащему, то надобно ее пальцами щупать; когда она сдѣлается мягка, тогда и готова, и можно ее подавать на столъ. Можно класть дворныя птицы въ срединѣ похлебки, или въ другомъ блюдѣ съ буліономъ, и сверху посолить, смотря по вкусу хозяина; тѣ, кои будутъ употреблять сокъ въ свои похлебки, должны предпочитать телячій сокъ говяжьему; телятина вкуснѣе и легче, когда она хорошенько приготовлена; также и лукъ жареной на весьма маленькомъ огнѣ не вреденъ здоровью.

Весенняя похлебка.

Положи въ кастрюльку новаго гороху, кервелю, портулаку, салату, щавелю, три или четыре луковицы, щепоть петрушки и кусокъ масла, свари все вмѣстѣ, и выдави изъ нихъ чистой сокъ; митонируй похлебку съ тремя четвертьми сего буліона, а остальную четверть разболтай съ шестью желтками, которые прикажи сварить на огнѣ; и когда будешь ставить на столъ, положи ихъ въ похлебку отвѣдавши, довольно ли онъ солонъ.

Похлебка изъ сорочинскаго пшена и кулиша чечевичнаго.

Сперва сдѣлай хорошій буліонъ совсякими кореньями, капустою, рѣпою, лукомъ

селдереею и пыреемъ, всего возьми по пропорціи, и осьмушки двѣ гороху, потомъ положи въ другую кастрюльку чечевицы, которую и свари съ симъ буліономъ; когда же сварится, процѣди его жижу, потомъ возьми еще четверть фунта сорочинскаго пшена, и вымывши его хорошенько, свари особо въ маленькой кастрюлькѣ, и положи туда кусокъ масла и буліону; когда сіе сварится, и по надлежащему приправлено будетъ, тогда положи туда чечевичную жижу, и смотри, чтобъ похлебка была не весьма густа.

Похлебка изъ мигдальнаго молока.

Возьми полфунта сладкаго мигдалю, и отвари его въ водѣ; когда вода начнетъ закипать, то отставь отъ огня мигдаль, и слупи съ него кожу, потомъ бросай его понемногу въ свѣжую воду, которой послѣ дай съ него скапать, чтобъ лучше тебѣ было толочь его въ ступкѣ, поливая на него чаще по ложкѣ воды, дабы онъ не обратился въ масло. Послѣ сего налей кружку воды, положи туда не много сахару, а и того меньше соли, также корицы, коріандру и лимонной корки, вари сію воду съ кореньями около четверти часа въ печи. Сей составъ употребляй для протерки мигдалю

сквозь салфетку, раздавливая его деревянною ложкою; потомъ возьми блюдо, въ которомъ будешь подавать, и положи на сушенные ломти хлѣба, а сверху полей самымъ горячимъ мигдальнымъ молокомъ, которое только можешь имѣть, не разваривая онаго. Естьлижъ похочешь простѣе сдѣлать мигдальное молоко, то процѣди его просто съ горячею водою, а послѣ положи туда сахару, сколько заблаго разсудишь, и немножко соли.

Похлебка, называемая а ла вїержь.

Приготовивши обыкновенной булїонъ, о которомъ въ началѣ сей книги упомянуто, отлей самую жирную часть сего булїона около одного галенка, и вари его въ печи съ хлѣбнымъ мякищемъ, возьми бѣлаго мяса какой нибудь дворной птицы, жареной на вертелѣ, которое столки весьма мѣлко въ иготи съ нѣсколькимъ количествомъ сладкаго мигдалю и съ шестью желтками густыми; когда все хорошо столчешь, то влей туда булїону, въ которой ты положилъ хлѣбной мякишъ, и процѣди все сквозь сито, положивши туда не много сливокъ, или молока. Приправивши его хорошимъ вкусомъ, подержи въ горячей водѣ; потомъ митонируй похлебку съ хлѣбными корками, хорошо

обрѣзанными, и съ малымъ количествомъ буліона; когда будешь на столъ подавать, то положи кулиша весьма горячаго въ похлебку, неваривши оную; ибо въ противномъ случаѣ она свернется.

Похлебка изъ ягнячьяго потроха дѣлается такимъ же образомъ, какъ и предъ идущая, съ тѣмъ только различіемъ, что должно варить ягнячій потрохъ особо съ буліономъ; когда же онъ сварится, тогда разкласть его по краямъ блюда, которое будешь подавать съ похлебкою, а голову положить по срединѣ; тѣ, у кого не случится бѣлаго жаренаго мяса дворной птицы, чтобъ положить въ кулишь, могутъ положить вмѣсто онаго побольше сладкаго мигдалю.

Похлебка изъ тыквы.

Смотря, сколь много похочешь сдѣлать похлебки, возьми столько и тыквы, и для одной кружки молока возми четвертую часть посредственной величины тыквы, очисть кожу, выбрось зерна, нарѣжь ее маленькими кусочками; положи въ каструльку наливши водою, и вари до тѣхъ поръ, пока все переварится и не останется ничего воды; тогда брось туда кусокъ масла, величиною съ яицо и не много соли, и дай ей еще нѣсколько разъ покипѣть; потомъ свари круж-

ку молока, и положи туда сахару, сколько заблаго разсудишь, слей молоко въ тыкву; возьми блюдо, которое будешь подавать, и разклади на ономъ ломти нарѣзаннаго хлѣба, омочи ихъ въ тыквинной буліонъ, и поставь на горячія уголья на четверть часа, дабы хлѣбъ вымокнулъ; только берегись, чтобъ оно не вскипѣло, ибо въ противномъ случаѣ оно свернется; а подавая на столъ сіе блюдо, влей туда остатокъ горячаго буліону.

Молошная похлебка.

Возьми кружку молока, влей въ кастрюльку, положи туда два, или три зернушка соли, кусокъ сахару, естьли похочешь, и вари его на огнѣ; между тѣмъ нарѣжь хлѣба, и разклади на томъ блюдѣ, которое долженъ подавать на столъ, полей сей хлѣбъ половиною горячаго молока, чтобы хлѣбъ намочить, и держи сіе блюдо на горячихъ угольяхъ, чтобъ грѣлось, но не кипѣло; накрой блюдо крышкою, и когда ужъ будешь подавать, то положи пять яишныхъ желтковъ въ оставшееся молоко, которые хорошенько разболтай съ нимъ, поставь кастрюльку на огонь, безпрестанно мѣшай; какъ почувствуешь, что молоко сгустилось, то скорѣе снимай его съ огня; ибо это знакъ томъ,

что яицы ужъ сварились; и естьли умедлишь снять съ огня, то яицы свернутся.

Естьлижъ похочешь сдѣлать молошную похлѣбку гораздо лучше, то возьми три кружки молока, которое свари въ кастрюлькѣ, положивши туда зеленой лимонной корки, щепоть коріандру, небольшой кусочикъ корицы, два, или три зернышка соли и около трехъ унцій сахару; вари это все вмѣстѣ съ молокомъ, и дай упрѣть до половины; потомъ процѣди молоко сквозь сито, и кончи какъ предъидущую похлебку.

Похлебка другимъ образомъ съ разными кореньями и травами.

Смотря, изъ чего пожелаешь сдѣлать похлебку; изъ мѣлкаго ли луку, или рѣпы, капусты, селдереи, то возьми такой огородной травы, которую похочешь прикрасить свою похлебку, изрѣжь ее хорошенько, и обланжируй въ горячей водѣ четверть часа, а вынувши, положи въ свѣжую воду, и переложивъ въ каструльку, вари ее съ кускомъ масла, водою и солью, а между тѣмъ, какъ она будетъ вариться, положи въ другую каструльку кусокъ масла; луковицу, моркови, пастарнаку, корешокъ селдереи, что все изрѣжь въ маленькіе кусочки, также по-

ложи частноштную головку, лавроваго листу, три гвоздичныя головки, петрушки и цибули; смотри не клади въ каструльку того огороднаго зелїя, которымъ будешь приправливать свою похлебку; ибо тѣ растѣнїя, которыя будеть варить особенно, довольны для приданїя надлежащаго вкусу; положи всѣ сїи травы въ каструльку, поставь ее на огонь, и почасту ворочай до тѣхъ поръ, какъ онѣ поджарятся; влей послѣ туда воды и дай ей кипѣть съ полчаса съ огородными растѣнїями, изъ сего сдѣлается булїонъ хорошаго вкусу и цвѣту; процѣди его сквозь сито въ ту каструльку, въ которой находится огородное растенїе, приготовленное для похлебки; когда оно сварится и будетъ приправлено хорошимъ вкусомъ, то возьми его нѣсколько и митонируй похлебку въ каструлькѣ; послѣ возьми то блюдо, которое должно подавать на столъ, обложи края хлѣбнымъ мякишемъ, которой обмочи въ яищной бѣлокъ; поставь блюдо на огонь, чтобъ хлѣбной мякишъ присталъ къ оному; потомъ положи туда прикрасу свою изъ огороднаго растенїя, и разклади ее порядочно, полей похлебкою, и подавай. Естьли будешь подавать сїю похлебку въ чашкѣ безъ закраинъ, то не дѣлай въ ней прикрасы, а

положи просто огородныя растенія въ похлебку, какъ ее выльешь.

Похлебка съ лукомъ.

Изрѣжь кружечками около двенатцати посредственной величины луковицъ, положи ихъ въ каструльку съ кускомъ масла, поставь на огонь, и безпрестанно переворачивай ихъ до тѣхъ поръ, какъ они поджарятся и подрумянятся; полей ихъ водою, или буліономъ, естьли онъ у тебя случится, положи туда соли и цѣльнаго перцу дай нѣсколько покипѣть, и послѣ положи туда хлѣба, и обыкновеннымъ образомъ матонируй свою похлебку.

Естьлижъ похочешь сдѣлать молошную похлебку съ лукомъ, то положи его поменьше, нежели, какъ выше помянуто; поставь на огонь, положивши еще кусокъ масла, и не трогай до тѣхъ поръ, покамѣстъ луковицы поджарятся, но не подрумятся; вари молоко, и влей его въ лукъ, посоливши не много солью; послѣ положи нѣсколько ломтиковъ бѣлаго хлѣба въ то блюдо, которое должно подавать, влей въ него часть буліона, накрой его крышкою, и поставь на горячія уголья; когда хлѣбные ломти хорошо вымокнутъ, то вливши остатокъ буліону, подавай на столъ.

Водяная похлебка для завтрака.

Возми каструльку, въ которую бы входило около трехъ кружекъ воды, положи туда четвертую часть кочня капусты, четыре корня, два пастарнака, шесть луковицъ, корешокъ селдереи, и небольшой корешокъ петрушки, и три, или четыре рѣпы, свяжи пучекъ изъ щевелю, перцу и кервелю, которой сдѣлай покрѣпче; возми также гороху, которой положивъ въ бѣлое полотенцо, хорошенько завяжи, и вари всѣ сїи огородныя растенїя въ водѣ цѣлые три часа, а послѣ процѣди булїонъ сквозь сито, и поставивши по надлежащему булїонъ, митонируй свою похлебку, прикрась ее тѣми огородными зельями, которыя въ каструлькѣ, положа ихъ по благоразсужденїю.

Похлебка изъ марроновъ или каштановъ.

Положи въ каструльку кусокъ масла, три луковицы, изрѣзавши ихъ ломтиками, два корня пастарнаку, корешокъ селдереи и пырея, что все изкроши въ маленькїе кусочки; также половину чесночной головки и двѣ головки гвоздики, поставь каструльку на огонь до тѣхъ поръ, какъ сїи огородныя растенїя не много подрумянятся; полей послѣ водою, и вари цѣлой часъ; послѣ процѣди булїонъ сквозь сито, и приправь солью;

возьми сотню, или полторы сотни марроновъ или каштановъ, облупи съ нихъ первую кожу, и положи на сковородку, поставь на огонь, переварочивай до тѣхъ поръ, какъ можно будетъ снять и вторую кожу; когдажъ они хорошо будутъ очищены, то свари ихъ съ частїю булїона; потомъ отложи особенно изъ нихъ тѣ, которые цѣлые, для прикрасы похлебки, а прочїе разотри, и процѣди сквозь сито, чтобъ изъ нихъ сдѣлать кулишъ, которой полей булїономъ ихъ варенья, митонируй похлебку съ булїономъ, въ коемъ варились коренья; и подавая на столъ, положа туда кулишу каштаннаго.

Похлебка изъ спаржи съ протертымъ зеленымъ горохомъ.

Сдѣлай булїонъ изъ кореньевъ, какъ предъидущїй, и какъ процѣдишь его сквозь сито, то возьми его половину, и положивъ туда зеленаго гороху, вари; потомъ возьми спаржи посредственной величины столько, сколько нужно для прикрасы похлебки, изрѣжь ее вдоль на три пальца, обѣли немного въ кипяткѣ, и положи въ чистую воду, дай ей скапать, и свяжи ее въ нѣсколько маленькихъ пучковъ, срѣжь понемногу кончики, и положи ее въ горохъ, чтобъ вмѣстѣ варилась; когда же горохъ сварится,

то протри его, митонируй похлебку съ буліономъ, въ которомъ варились коренья; обложи края блюда спаржею, и подавая на столъ, положи туда гороховаго кулиша.

Похлебка съ сыромъ.

Сдѣлай буліонъ такой, какъ выше показано; только знай, что для сей похлебки надобно больше класть капусты, нежели какихъ другихъ огородныхъ растеній; когда онъ поспѣетъ и процѣженъ будетъ сквозь сито, положи туда немножичко соли; возьми такое блюдо, котороебъ можно было поставить на огонь; возми полфунта, или три четверти фунта, смотря, сколько похочешь сдѣлать похлебки, пармазану, разотри его половину, а другую изрѣжь въ тоненькіе ломтики, положи не много натертаго сыру на дно блюда и нѣсколько маленькихъ кусочковъ масла, покрой хлѣбными весьма тонкими ломтиками; потомъ положи слой сыру, изрѣзаннаго въ ломтики, а по томъ слой хлѣбныхъ ломтиковъ, а сверьху натертаго сыру; послѣ опять положи слой хлѣбныхъ ломтиковъ, а кончи, положа сыру, нарѣзаннаго ломтиками, нѣколько маленькихъ кусочковъ масла, полей оставшимся буліономъ, митонируй до тѣхъ поръ, пока сдѣлается небольшая густота на днѣ блюда,

и не останется больше буліону. Прежде, нежели будешь подавать, положи туда буліону и немножко цѣльнаго перцу. Сію похлебку должно подавать нѣсколько погуще.

Лимонной буліонъ съ молокомъ.

Взявъ кварту молока, смѣшать оное съ разрѣзаннымъ на мѣлкіе кусочки лимономъ, варить его до тѣхъ поръ, пока вкусъ отъ лимона приметъ; потомъ всыпать туда ложку крухмальной муки, и смѣшавъ ее съ розовою водою, выпустить туда шесть яичныхъ желтковъ, подсластить сахаромъ по изволенію, и дать сему составу подобно буліону съ безпрерывнымъ помѣшиваніемъ вскипѣть, которой буліонъ можно кушать холодной и теплой.

Лимонной буліонъ съ виномъ.

Поставивъ на огонь вино съ довольнымъ количествомъ сахару, вскипятить его; положить туда лимонъ, которой бы всюду былъ изрѣзанъ, но чтобъ только не могъ развалиться. А какъ оной уже нѣсколько времени тамъ пробудетъ, то взявъ его, выжадавить изъ него сокъ, но такъ, чтобъ лимонъ былъ цѣлъ и не совсѣмъ бы раздавился; потомъ положить въ блюдо столько желтковъ, сколько потребуетъ сила буліона; прохолодить оной не много виномъ,

и напослѣдокъ выливъ въ оной и остальное вино, безпрестанно должно помѣшивать до тѣхъ поръ, пока онъ на огнѣ довольно сварится; въ заключеніе положить вышеупомянутый лимонъ въ средину блюда и буліонъ выливать на оной, которой потомъ должно посыпать сахаромъ и приправлять разрѣзанными лимонными корками.

Лимонная кохлебка.

Взявъ два большихъ или невеликихъ лимоновъ, и срѣзавъ съ нихъ коришневую корку субтельно, изрѣзать оную на мѣлкія часточки, и сварить въ водѣ, такъ чтобъ были мягки, потомъ срѣзавъ съ лимоновъ всю бѣлою корку, разрѣзать ее на четыре части, вареную же корку процѣдить сквозь сито въ сію наваравшуюся воду; положить мѣлко истолченнаго сахару, чтобъ довольно было сладко; взявъ двѣ или три сухихъ булокъ, изтереть оныя мѣлко, и изжаривъ въ маслѣ, положить въ миску, а лимоны сверху; потомъ взять вина, корицы, кардамону, сахару; и ежели угодно, не много шафрану, и сваривъ все, смѣшать съ яйцами и вылить въ миску. Или сварить Французской хлѣбъ въ водѣ, положивъ туда небольшой кусокъ масла, отъ чего не много сгустѣетъ, и процѣди сквозь сито; потомъ влей туда

вина, положи сахару и мѣлко изтертыхъ лимонныхъ корокъ, и вскипятивъ, смѣшай съ яичными желтками.

Шеколадная похлебка.

Взявъ нѣсколько бѣлаго хлѣба, и изрѣзавъ оной на четвероугольные небольшiе кусочки, изжарить ихъ на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; и какъ оные пожелтѣютъ, то положить ихъ на блюдо; потомъ взявъ три четверти кварты молока, кусокъ сахару, не много корицы, вскипятить оное; послѣ сего разбить желтки изъ четырехъ яицъ, положить ихъ въ молоко, и приправить оное помянутымъ жаренымъ бѣлымъ хлѣбомъ, прибавивъ еще не много корицы; по исполненiижъ сего поставить на уголья, и какъ начнетъ кипѣть, то снять, и послѣ употреблять.

О раздробленiи по частямъ всякаго мяса.

Искуство умѣть порядочно рѣзать мясо теперь въ такомъ употребленiи, что тѣ, которые хотятъ хорошо принять гостей, необходимо должны его знать; для того что нельзя подавать хорошихъ кусковъ, естьли ихъ не знаешь; и что многiе думаютъ иногда, что мясо не хорошо приготовлено, по той причинѣ, что не умѣютъ его порядочно рѣзать.

Я начну съ того, какъ должно рѣзать вареную и жареную говядину. Она всегда рѣжется такъ какъ и прочія маса. Задъ рѣжется поперегъ по срединѣ. Масо, находящееся около кости, гораздо лучше.

Жареная говяжина рѣжется въ тонкіе кусочки поперегъ; грудина рѣжется подлѣ хряща поперегъ.

Мясистая лопатка у плеча рѣжется точно какъ жареная говядина.

Говяжій хребетъ, снявши съ него толстую и жиловатую кожу, находящуюся поверхъ мясистой части, которую подавай тѣмъ только, кои ее потребуютъ, и изрѣжь сію мякоть тоненькими кучочками поперегъ; мясо, находящееся съ другой стороны кости и сверху мякоть, рѣжется также; и можетъ въ случаѣ служить вмѣсто оной, когда будетъ порядочно изрѣзано.

Всѣ языки, равно какъ и говяжій, рѣжутся поперегъ ломтиками; подлѣ толстаго конца находятся самые нѣжныя мѣста.

О узнаніи хорошей говядины.

Говядина бываетъ хороша чрезъ цѣлой годъ; но лучшая изъ всѣхъ Черкаская; надобно выбирать жирную, самаго краснаго цвѣту. Въ говядинѣ бываютъ еще такія части, которыя берегутся болѣе, нежели какъ другія.

Какъ рѣзать баранину.

Жареной бифъ и баранья ляжка употребляются одинакимъ образомъ: рѣжь ихъ поперегъ до тѣхъ поръ, пока не останется мякоти; самой деликатной кусокъ, которой изрѣжь ломтиками, находится подлѣ внѣшнихъ жилъ; сторона же подлѣ хвоста рѣжется вдоль, и употребляется за деликатной кусокъ.

Мышка въ бараньей ногѣ также нѣжной кусокъ, которой можно подавать.

Ребрышки рѣжутся по котелетамъ.

Плечо рѣжется сверху и снизу ломтиками.

Грудина; снявши кожу, находящуюся на хрящахъ, изрѣжь ее съ двухъ сторонъ, начиная съ тѣхъ мѣстъ, гдѣ ножикъ вольно можетъ рѣзать.

Ягненокъ рѣжется такимъ же образомъ.

О узнанiи хорошей баранины.

Баранина обыкновенно тогда хороша, когда баранъ бываетъ цвѣту чернаго, жиренъ, имѣетъ ноги короткiя, жилы тонкiя; когда онъ еще молодъ, тогда бываетъ и баранина хорошаго вкусу.

Какъ рѣзать телятину.

Задъ: срѣжь мякишь маленькими ломтиками поперегъ, и подавай; потомъ изрѣжь

телячьи почки въ маленькіе кусочки, и подавай тѣмъ, которые ихъ любятъ; внизу почекъ въ срединѣ самой задней части находится весьма вкусное мясо.

Въ лядвіи, естьли она жареная, находятся однѣ только круглыя косточки у хрящей вкусныя, а особливо нижнія деликатнѣе.

Грудина: открывши хрящи отъ мясистой кожи, ихъ покрывающей, что сдѣлай ты поискуснѣе, начавши съ той стороны, гдѣ ножикъ легко рѣзать можетъ, и потомъ изрѣжь ее въ маленькіе кусочки.

Ребра рѣжутся по котелетамъ

Плечо: снизу плеча на лѣвой сторонѣ находится небольшая круглая косточка, покрытая вся жиромъ, которую подавай во-первыхъ, какъ самой деликатной кусокъ; а остальное плечо какъ сверху, такъ и снизу рѣжется ломтиками.

Телячья голова: самыя лучшія части съ ней суть глаза и уши, а мозгъ подается тѣмъ только, которые его любятъ; потомъ изрѣжь языкъ по кусочкамъ; теперь остались еще щоки и кости, послѣ которыхъ найдешь еще мясо. Дикія козы подаются и рѣжутся точно какъ телятина.

О узнаніи хорошей телятины.

Чтобъ телятина была хороша, то надобно, чтобъ теленокъ былъ не менѣе и не болѣе, какъ двумѣсячной; или есть лижъ онъ будетъ менѣе, то телятина не будетъ имѣть ни соку, ни вкусу; естьлижъ больше, то не мягка будетъ и не столь вкусна; надобно выбирать теленковъ тѣхъ, которые побѣлѣе и жирнѣе; молошные теленки наилучшіе. Еще бываетъ такая телятина, что весьма скоро портится; а другая хоть не такъ скоро испортится, но худаго вкусу; сіе происходитъ отъ того, что въ великіе жары лѣтомъ выгоняютъ ихъ на солнце, напоивши молокомъ, и потомъ ихъ немедленно бьютъ, то мясо становится худаго вкусу отъ молока, кое въ нихъ скислось.

Какъ рѣзать свинину.

Головизна, которую обыкновенно подаютъ въ антреме холодною, рѣжется, начиная съ ушей до щекъ, и подается; затылокъ подается маленькими и тоненькими кусочками.

Ребра, мякоть и хребтовая часть свинины рѣжется маленькими и тоненькими кусочками поперегъ. Окорокъ ветчины рѣжется маленькими ломтиками поперегъ, всегда съ жиромъ и мясомъ.

Дикой кабанъ рѣжется точно какъ простая свинина.

Какъ рѣзать вепренка и молошнаго поросенка.

Они рѣжутся одинакимъ образомъ: какъ поставленъ будетъ поросенокъ на сполъ, то отрѣжь сперва голову, уши, а разрѣжь голову на двое; потомъ отрѣжь лѣвое плечо, лѣвую ногу, послѣ плеча правое и правую ногу, потомъ срѣжь кожу, и подавай такъ; бока и мясо подлѣ шеи бываетъ отмѣнно вкусно; мякоть подлѣ боковъ подается маленькими кусочками.

Какъ рѣзать дикiя и дворныя птицы.

Самыя главнѣйшiя части въ дворныхъ птицахъ суть: шея, два крылышка, двѣ ножки, брюшко, крестецъ и кобылка; а самыяжъ лучшiя части, которыя можно подавать, суть: крылья и послѣ бѣлое мясо въ жаренныхъ дворныхъ птицахъ: а въ вареныхъ ножки самыя лучшiя части, которыя можно подавать.

Рѣзать ихъ надобно такъ: взявши крыло лѣвою рукою, или вилкою, возьми въ правую руку ножикъ, и отрѣжь крыло, и естьли будешь крѣпко держать вилку, и потянешь къ себѣ, то крыло легко отрѣжется; такимъ же образомъ поступай и съ дру-

гимъ крыломъ; потомъ разрѣжь брюжко, кобылку и крестецъ на двое. Такимъ то образомъ рѣжь куръ, фазановъ, куропатокъ и бекасовъ; самыя вкусныя части въ фазанѣ: бѣлое мясо и ножки, а въ бекасѣ ложки, или ляжки всѣхъ лучше.

Голубь: когда онъ жиренъ и довольной величины, то рѣжется какъ бѣлое мясо когдажъ онъ посредственно великъ, то рѣжется на двое отъ спины, чтобъ крестецъ держался на двухъ ляжкахъ, и послѣ рѣжется на два куска поперегъ.

Рѣчныя птицы и утки рѣжутся, начиная съ брюшка, потомъ отрѣжь крылья, ножки и кобылку. Въ кроликахъ самыя лучшія части суть мякоть; начни рѣзать его съ шеи и вдоль по спинѣ такъ продолжай, послѣ изрѣжь въ кусочки поперегъ, и подавай; внутри мякоть бываетъ особенно вкусна, а прочее рѣжется по волѣ.

Заицы рѣжутся и подаются точно такимъ образомъ, какъ кролики.

ГЛАВА II.

О говядинѣ.

Изъяснивши главнѣйшія части говядины, не буду я подробно говорить о грубомъ

мясѣ, которое только у простаго народа въ употребленіи; они приправляютъ его слишкомъ солоно, любятъ класть много перцу уксусу и чесноку для возбужденія худаго вкусу.

Но что въ большемъ употребленіи у особъ, имѣющихъ хорошій столъ, то я только то намѣренъ здѣсь предложить.

Какъ приготовлять говяжій языкъ.

Языкъ должно варить въ брезѣ съ солью, перцомъ, петрушкою, цибулею, или мѣлкимъ лукомъ, тминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, гвоздикою, лукомъ, корнями и съ буліономъ, нужнымъ для размоченія говядины, вари его на весьма маленькомъ огнѣ; когда онъ сварится, сними кожу, нашпикуй его шпигомъ, изжарь на вертелѣ, подлей подъ него соусу хоть изъ баранины, положивши туда не много уксусу. Соусъ можно употреблять какой нибудь изъ тѣхъ, что показаны въ главѣ о соусахъ.

Можешь также еще положить его въ маротонъ (родъ кушанья); когда онъ сварится на маленькомъ огнѣ, сними кожу, нарѣжь ломтиками, разклади ихъ на блюдѣ, которое будешь подавать на столъ, прикажи поварить его немножко въ вышеупомянутомъ соусѣ, и подавай на столъ съ немногимъ соусомъ.

Фаршированный говяжій языкъ.

Сними корнешъ у говяжьяго языка, и бланжируй его чешверть часа въ кипяткѣ; потомъ положи въ кастрюльку, вари съ говядиною до шѣхъ поръ, какъ можно будетъ снять съ него кожу; она ни мало не испортитъ буліону, и снявши ее, дай ему простынуть; потомъ изрѣжь его въ маленькіе и тоненькіе кусочки, приправь каждой кусокъ говяжьимъ фаршомъ, чтобъ всякой изъ нихъ былъ довольно толстенекъ, и ножемъ омоченнымъ въ яйцо, пригладь сверху фаршъ; потомъ обкатавши ихъ, воткни на вершелъ, и положивши на каждой кусокъ языка по кусочку шпигу, изжарь ихъ на вершелѣ. Когда они уже будутъ поспѣвать, то положи хлѣбнаго бѣлаго макишу на шпигъ; смотри, чтобъ жару было побольше, дабы они темно желтый цвѣтъ получили, и подавай съ крѣпкимъ соусомъ, которой найдешь первымъ въ главѣ о соусахъ.

Говяжій языкъ съ густою.

Возьми говяжій языкъ, и обѣливши его, свари въ кастрюлькѣ; когда онъ сварится, сними съ него кожу и дай простынуть, изрѣжь его ломшиками; потомъ изруби петрушки, цибули, пять или шесть листочковъ эстрагону, три шарлоты, каперсу и

одинъ анчоусъ; возми полгорсти хлѣбнаго бѣлаго мякиша, которой смѣшай съ кускомъ масла, величиною въ полъяица, и съ половиною того, что ты изрубилъ, и все вмѣстѣ положи на блюдо; сверху разклади половину языка, приправь солью, перцомъ, а сверху еще положи остатокъ своихъ травъ; потомъ наклади во второй разъ кусковъ оставшагося языка, посыпь сверху солью, перцомъ, влей три или четыре ложки буліону и полрюмки вина, вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ сдѣлается на днѣ блюда густота; подавая же на столъ, влей не много буліону, только чтобъ сіе показывало маленкой соусъ.

Говяжіи языкъ разными образами.

Налѣвши въ каструльку большую половину воды, вари его въ оной, потомъ сними кожу, нарѣжь тоненькими ломтиками, которые положа въ каструльку съ петрушкою, цыбулею, грибами, что все сперва мѣлко изкроши, также положи соли, цѣльнаго перцу, прованскаго масла, и вари его на весьма маленькомъ огнѣ; когда начнетъ закипать, то влей туда рюмку бѣлаго вина; когда же совсѣмъ сварится, сними жиръ, положи туда не много кулиша, и подавай на столъ; естьли онъ еще не весь-

ма крѣпокъ будетъ то положи туда лимоннаго соку. Языкъ приправляется еще съ огуречнымъ рагу и многими другими огородными зельями; также съ различными соусами, какъ-то съ равиготнымъ и проч. ихъ подаютъ также солеными, копчеными и сушеными.

Языки готовить другимъ образомъ.

Очистя языки, изрѣжь въ тоненькіе кусочки, положи въ каструльку рубленой петрушки, цыбули, грибовъ, что все изруби, соли, перцу деревяннаго масла, вари неподоволь, и какъ станетъ кипѣть, влей рюмку бѣлаго вина, и какъ уварится, то положи кулиша, подавай горячіе.

Говяжій мозгъ разными образами.

Онъ варится на угольяхъ съ бѣлымъ виномъ, солью, перцомъ и пучкомъ зелья; когда сварится, то снявши съ огня, подавай со вкуснымъ соусомъ, которой найдешь въ главѣ о соусахъ; или съ рагу, сдѣланнымъ изъ луку и кореньевъ. Его также жарятъ и манирую тъ солью, перцомъ, уксусомъ, масломъ съ мукою, чеснокомъ, петрушкою, цыбулею, тминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ; изжаривши его, дай ему скапать, и посыпавши мукою, подавай на столъ приправивши жареною петрушкою.

Говяжее небо съ обливкою.

Возьми говяжье небо, въ водѣ сваренное, и вычистивши хорошенько, изрѣжь его вдоль и поперегъ величиною въ палецъ, маринируй солью, перцомъ, чеснокомъ, уксусомъ и съ малою частїю булїона, съ небольшимъ кускомъ масла, посыпаннаго мукою, лавровымъ листомъ и гвоздикою; дай немножко простынуть обливкѣ, потомъ положи туда говяжье небо на два, или на три часа; вынь оттуда, дай скапать, оботри, посыпь мукою изжарь, и подавай на столъ съ жареною петрушкою.

Алюметы изъ говяжьяго неба.

Возьми два говяжьихъ неба, сваренныя въ водѣ, и вычистивши ихъ, нарѣжь какъ алюметы, и маринируй лимономъ, солью, петрушкою и цѣльною цибулею; когда они наберутся сего вкусу, то дай имъ скапать, и обмочи въ тѣсто, сдѣланное слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюльку хорошихъ двѣ горсти пшеничной муки, ложку чистаго деревяннаго масла, не много мѣлкой соли и помалельку разболтывай съ пивомъ до тѣхъ поръ, какъ тѣсто подобно сдѣлается сливкамъ; тогда омочи туда говяжье небо, изжарь его, и подавай, какъ можно погорячѣе.

Крокеты изъ говяжьяго неба.

Возьми три говяжьи неба, свареныя въ водѣ, вычисти ихъ, и разрѣжь пополамъ вдоль, дай имъ полчаса времени набраться хорошаго вкусу, варивши ихъ на маленькомъ огнѣ въ буліонѣ съ чеснокомъ, двумя головками гвоздики, тминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, солью и перцомъ; потомъ дай скапать съ нихъ водѣ и простынуть; положи сверху каждаго куска говяжьяго фаршу, приправь хорошимъ вкусомъ; потомъ положи говяжье небо въ тѣсто, сдѣланное на деревянномъ маслѣ съ рюмкою бѣлаго вина и солью. Надобно, чтобъ тѣсто тянулось изъ ложки, однакожъ не слишкомъ чтобъ было густо, изжарь его, и подавай на столъ съ жареною петрушкою.

Рубцы съ Робертовымъ соусомъ.

Нарѣжь луку, изжарь его съ масломъ; и когда онъ еще не совсѣмъ изжарится, положи туда рубцы, сваренные уже въ водѣ и нарѣзанные; приправь ихъ солью и перцомъ, положи немножко уксусу и буліону, и вари полчаса, подаваяжъ на столъ, положи туда не много горчицы.

Говядина.

Возьми часть говядины, изрѣжь ее въ маленькіе кусочки, возьми также шпигуй

петрушки, мѣлко изрубленнаго луку, кореньевъ и лавроваго листу; послѣ наклади въ блюдо, которое должно подавать, слой говяжьяго мяса, слой шпигу, и положи не много приправки; а напослѣдокъ влей ложку водки и двѣ ложки воды; вари на горячихъ угольяхъ, накрывши хорошо блюдо; когда же оно хорошо сварится, сними съ сего жиръ, и подавай на столъ.

Жареная говядина.

Изжарить часть говядины фунтовъ въ семь, потомъ изрѣзать ее въ куски, и положить на блюдо, взять тертаго пармезану полфунта, и усыпать говядину, влить краснаго вина полбутылки, еще положить оливокъ безъ косточекъ, и все оное варить покрывши, а послѣ подавать.

Говяжьи почки.

Нарѣжь ихъ тоненькими кусочками, поставь на огонь съ кускомъ масла, солью, перцемъ, петрушкою, мѣлкимъ лукомъ, чеснокомъ, что все сперва изруби; когда онѣ сварятся, положи туда не много уксусу и кулиша, и не вари больше, для того чтобъ онѣ не сдѣлались твердыми.

Еще подаютъ говяжьи почки, сваривши въ брезѣ съ крѣпкимъ соусомъ, или съ шарлотомъ.

Говяжій хвостъ въ гешепотъ разными образами.

Чтобъ сдѣлать гешепотъ изъ говяжьяго хвоста, то изрѣжь его въ куски, обланжируй, и вари въ хорошемъ буліонѣ, положивши туда пучекъ огородныхъ растеній и не много соли, цѣлые пять часовъ; когда, онъ половину уварится, то положи луку, морковь, пастарнаку, рѣпы и не много капусты, что все сперва обланжируй и хорошенько нарѣжь; когда все сварится, то выложи оттуда на чистое полотенцо, оботри жиръ, потомъ разклади порядочно огородныя растенія съ мясомъ въ томъ блюдѣ, которое будешь подавать на столъ; сними жиръ съ того соуса, гдѣ варилась говядина, положи туда не много кулиша, поставь на огонь, естьли много будетъ соусу; только смотри, чтобъ не было тамъ много соли; процѣди его сквозь сито, и положи сверху говядину и огородныя зелья.

Можно еще подавать говяжій хвостъ, положа одинъ только рядъ какого нибудь огороднаго растенія.

Можешь также подавать говяжій хвостъ и безъ всякихъ огородныхъ растеній съ разными соусами; но надобно, чтобъ онъ все-

гда сваренЪ былЪ вЪ брезѣ, которой сдѣлай такЪ, какЪ для говяжьяго языка.

Говяжїй языкЪ по Аглински.

Естьли не захочешь употребить заду, то можешь взять такую часть говядины, какая тебѣ полюбится, и столько, сколько самЪ заблагоразсудишь; и такЪ взявши часть говядины, свяжи ее, положи вЪ каструльку, соразмѣрную величинѣ твоего мяса, сЪ двумя, или тремя морковями, пастернакомЪ, тремя или четырьмя луковицами, пучкомЪ петрушки, цыбули, чесночною головкою, тремя головками гвоздики, лавровымЪ листомЪ, тминомЪ и базиликомЪ, полей хорошимЪ булїономЪ или водою, положи соли и перцу, свари на маленькомЪ огнѣ сЪ немногимЪ булїономЪ; когда онЪ половину уварится, положи туда мѣлкихЪ кочешковЪ капусты, приготовленныхЪ такимЪ образомЪ: возьми большой кочанЪ, сними сЪ него самые зеленые листы, и обѣли ихЪ вЪ кипяткѣ цѣлые полчаса; потомЪ вынувши, положи вЪ чистую воду, и выжми хорошенько, не ломай однакожЪ листовЪ; потомЪ снимай листки одинЪ за однимЪ, и положи туда внутрь не много фаршу, изЪ изрубленной телятины сдѣланнаго, или другаго какого говяжьяго фаршу, положи три, или четыре лист-

ка по мѣрѣ того, сколько положишь туда фаршу, одинъ на другой, изъ чего составь маленькой кочешокъ, не больше яйца, свяжи ихъ, и вари съ говядиною; когда сварится, дай совершенно имъ скапать, и оботри съ нихъ жиръ, положи говядину въ блюдо, разрѣжь каждую пополамъ, и раскладн около говядины, положивши къ верху разрѣзанною стороною. Чтожъ касается до соуса, то возьми отвару, которой процѣди сквозь сито, сними жиръ, и положи туда не много кулиша; чтобъ его сгустить, поставь на огонь, пока сдѣлается соусъ, полей говядину и капусту.

Печеной говяжїй задъ.

Возьми говяжїй задъ, величиною сколько пожелаешь, выбери изъ него кости, нашпикуй крупнымъ шпикомъ, приправь солью и пряными кореньями; положи его въ чашку, соразмѣрную его величинѣ, и полей бѣлымъ виномъ, накрой крышкою, и обмажь тѣстомъ края, поставь въ печь на пять, или на шесть часовъ, смотря по его величинѣ, и подавай съ соусомъ, съ котораго прежде жиръ хорошенько сними.

Употребленїе говяжьяго мозгу изъ костей.

Онъ употребляется для дѣланїя фаршовъ, маленькихъ пирожковъ, тортовъ и для прочихъ прїуготовленїй.

Говяжій хребетъ разными образами.

Когда онъ мякокъ, то обыкновенно жарятъ его на вертелѣ, и употребляется онъ съ своимъ сокомъ; или естьли похочешь лучше, то срѣжь съ него мясо тоненькими кусочками; положи въ кастрюльку съ соусомъ, сдѣланнымъ изъ каперсовъ, анчоусовъ, грибовъ, чесноку, что все сперва изруби, и поставь на огонь съ небольшимъ кускомъ масла; когда снимешь жиръ съ соуса, и приправишь хорошимъ вкусомъ, положи туда мясо, разогрѣй, только чтобъ онъ не вскипѣлъ, и полей имъ.

Ты можешь также подавать сіе мясо съ разными огородными растеніями, какъ то: съ огурцами, селдереею, цикоріею и пр. онъ также употребляется въ фрикандо и въ брезѣ, какъ говяжій задъ, съ такими же соусами и рагу.

Употребленіе говяжей ляжки.

Когда мясо еще мягко, то можно положить его на ростръ съ петрушкою, цибулею, грибами, что все должно сперва изрубить: солью, перцемъ, прованскимъ масломъ, и посыпать натертымъ хлѣбнымъ мякишемъ; и для лучшаго вкусу варить его въ брезѣ, которой дѣлается также, какъ и для говяжьяго языка, острой, и сверху полей раз-

ными рагу изъ огородныхъ растѣній, какими самъ заблагоразсудишь.

Жареная говядина въ бумажкахъ.

Возьми говяжью часть, или говяжье ребро, разрѣжь его порядочно, и вари на маленькомъ огнѣ съ буліономъ, или съ водою, положивъ туда не много соли и перцу; когда она сварится, то маринируй ихъ въ прованскомъ, или въ простомъ коровьемъ маслѣ съ петрушкою, цибулею, шарлотомъ, грибами, что все изруби весьма мѣлко, также положи не много базилику, въ порошокъ изтолченнаго; оберни говяжьи ребрышки въ бѣлую бумагу съ симъ маринадомъ, заверни въ бумагу, помажь ее снаружи масломъ, и положи на роспръ, накрой сверху еще бумагою, также намазанною масломъ, поджарь на маленькомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, и подавай въ бумагѣ.

Употребленіе говяжей грудины.

Грудина и хрящи грудины суть самыя вкусныя части; они приправляются точно такъ, какъ говяжій задъ: смотри выше о говяжьемъ задѣ.

Говядина въ миротонѣ.

Возьми говяжьей грудины, сваренной въ кастрюлькѣ; хотя она случится вчерашняя однакожъ будетъ также хороша; нарѣжь ее

весьма тоненькими кусочками; возьми блюдо, которое будешь подавать на столЪ, положи на дно онаго двѣ ложки кулиша, петрушки, цибули, каперсу, анчоусу, маленькую головку чесноку, что все изруби весьма мѣлко, также положи соли, цѣльнаго перцу, разклади сверьху говяжьи куски, и приправь сверьху также какЪ снизу, накрой блюдо и вари его исподоволь вЪ печи цѣлые полчаса, и подавай сЪ немногимЪ соусомЪ.

Говяжьи хрящи по Нѣмецки.

Возьми два или три фунта говяжьей грудины, которую разрѣжь хорошенько на три, или на четыре равныя части; обланжируй ее вЪ кипяткѣ, бланжируй также цѣлую четверть часа полкочня капусты; вари говяжью грудину вЪ немногомЪ булїонѣ, положивши пучекЪ петрушки, цибули, чесношную головку, двѣ головки гвоздики, лавроваго листу, шмину и бализику, и вари цѣлой часЪ; положи также туда разрѣзанной на три части капусты, хорошо выжатой и связанной сЪ четырью большими луковицами; и когда ужЪ все почти сварится, положи туда четыре сосиски, не много соли и цѣльнаго перцу, и потомЪ вари до тѣхЪ порЪ, пока мало останется соусу, дай вскипѣть говядинѣ и

огороднымъ растѣніямъ, оботри съ нихъ жиръ чистымъ полотенцомъ, положи говядину по срединѣ блюда, капусту и лукъ кругомъ оной, а сосиски сверьху; процѣди соусъ сквозь сито, сними съ него жиръ, полей имъ говядину.

Приготовлять говяжїй хвостъ.

Возьми говяжїй хвостъ, изрѣжь его въ кусочки, и обланжируй въ горячей водѣ, а оттуда вынувъ, положи въ свѣжую воду, и вари до половины въ булїонѣ безъ всякой приправки; когдажъ онъ до половины сварится, то поджарь масла съ мукою, полей поджареное сїе масло булїономъ, въ которомъ варился говяжїй хвостъ; положи туда куски говяжьяго хвоста и двенатцать хорошихъ цѣльныхъ луковицъ, которыя сперва обѣли, и сними съ нихъ первую кожу, влей также не множко бѣлаго вина, положи пучекъ петрушки, цибули, головку чесноку, лавроваго листу, не много тмину, базилику, двѣ головки гвоздики, соли и перцу, вари на маленькомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока говяжїй хвостъ и лукъ сварятся; старайся хорошо снимать жиръ; положи въ соусъ изрубленнаго анчоусу, двѣ щепотки каперсу, разклади куски говяжьяго хвоста по срединѣ блюда, кругомъ положи лукъ, а сверьху семь или восемь кусковъ нарѣзанна-

го ломтиками бѣлаго хлѣба, которые обмочи въ масло; когдажъ будешь подавать на столъ, полей все соусомъ, котораго должно быть не очень много.

Говяжій хвостъ другимъ образомъ.

Разрѣжъ говяжій хвостъ на три части такимъ образомъ: сперва разрѣжь его на двѣ, и одну изъ нихъ еще разрѣжъ пополамъ; свари въ кастрюлькѣ съ говядиною; когдажъ сварится, то дай ему простынуть, потомъ митонируй его цѣлой часъ небольшимъ количествомъ прованскаго масла, солью, цѣльнымъ перцемъ, петрушкою, цибулею, двумя шарлотами, чесношною головкою, что все сперва изкроши мѣлко; облей хорошенько говяжій хвостъ; чтобъ обливка на немъ осталась, и осыпь хлѣбнымъ мякишемъ; поджарь гораздо порумянѣе; и когда будешь жарить, то поливай оставшеюся обливкою, и подавай на столъ безъ соуса.

Говяжій задъ разными образами.

Задъ есть самая прекрасная часть у быка, и употребляется въ самыя вкусныя похлебки. Онъ подается обыкновенно, какъ скоро вынется изъ кастрюльки, или когда хорошо обтертъ будетъ съ него жиръ и буліонъ; можно полить его сверьху хорошимъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ кулиша, пе-

трушки, цибули, анчоусу, каперсу и чесноку, что все должно сперва искрошить и приправить хорошимъ вкусомъ; иные подаютъ его приправивши еще маленькими пирожками, и сіи суть обыкновенныя приправы; самыяжъ превосходные, но не столь часто употребительные манеры, какъ ихъ подаютъ, суть слѣдующіе:

Говяжій задъ, вареной въ брезѣ съ Голландскимъ лукомъ.

Возьми самой лучшій говяжій задъ, изъ котораго выбери кости, свяжи, и вари въ хорошемъ брезѣ, сдѣланномъ изъ полгаленка бѣлаго вина, хорошаго буліону, шелянины, куска шпику, хорошей связки огородныхъ растѣній, соли и перцу; когда онъ до половины сварится, положи туда около щрицами Голландскихъ луковицъ, а за неимѣніемъ оныхъ можешь взять большихъ красныхъ луковицъ; когда говядина сварится, то вынь ее, и оботри хорошо жиръ, положи ее на блюдо, которое подавать будешь на столъ, а луковицы обложи кругомъ, а сверьху полей хорошаго цвѣта соусомъ; сваривши такимъ образомъ въ брезѣ, можешь подавать его съ разными рагу, или съ различными соусами, смотря по вкусу хозяина.

Говяжїй задъ по Кардинальски.

Выбери поискуснѣе говяжїй задъ, вѣсомъ отъ десяти до двенатцати фунтовъ; возьми одинъ фунтъ шпику, которой перетри пряными кореньями и мѣлкою солью, нашпикуй имъ вездѣ говядину, не трогая сверху той части, которая покрыта; потомъ возьми одну осьмушку селитры, истертой въ порошокъ, и натри говядину, чтобъ ее сдѣлать красною, положи говяжїй задъ въ миску съ можжевельникомъ, не много истолченымъ, тремя лавровыми листами, не много тмину, базилику и фунтъ соли, накрой крышкою, и поставь такъ говядину на восемь дней; когда она просолится, вымой ее въ горячей водѣ, положи нѣсколько соли на горячїй задъ съ той стороны, гдѣ жиръ; оберни ее въ бѣлое полотенцо и увяжи; вари на маленькомъ огнѣ цѣлые пять часовъ съ краснымъ виномъ и водою, положивши пять, или шесть луковицъ, двѣ головки чесноку, четыре или пять моркови, два корешка пастарнаку, лавроваго листу, базилику, тмину, пять или четыре головки гвоздики, четвертую часть мушкатнаго орѣха, петрушки, цыбули; когда она сварится, сними съ огня, и дай простыть въ ея отварѣ.

Печеная говядина.

Возьми какую угодно часть говядины, которую разруби пополамъ, потомъ положи ее въ кастрюльку съ шпикомъ, нарѣзаннымъ маленькими кусочками, съ петрушкою, цибулею, грибами, двумя шарлотами, что все изруби весьма мѣлко, съ солью, цѣльнымъ перцемъ, и влей не много водки; положи четыре желтка, смѣшай все вмѣстѣ; потомъ положи еще въ кастрюльку, соразмѣрную величинѣ твоей говядины, нѣсколько кусковъ шпику, а сверьху положи плотнѣе говядину, накрой крышкою, и обмажь края тѣстомъ; поставь въ печь на три, или на четыре часа; естьли будешь сїе блюдо подавать горячимъ начальнымъ кушаньемъ, то вынь шпикъ и жиръ также сними; естьлижъ въ серединѣ, то дай ему простынуть.

Рубленое крошево изъ говядины.

Изкроши весьма мѣлко три, или четыре луковицы, положи ихъ въ кастрюльку съ маленькимъ кускомъ масла, поставь ее на огонь, до тѣхъ поръ, покамѣстъ оно почти совсѣмъ поджарится, положи туда хорошую щепоть пшеничной муки, которую мѣшай до тѣхъ поръ, какъ подрумянится, и влей булїону и полстакана вина, положи соли, цѣльнаго перцу, и вари, покамѣстъ луковн-

цы сварятся, и какъ не останется уже болѣе соку, то положи туда рубленой говядины, вари еще, пока она наберется вкусу луковаго; подаваяжъ на столъ положи туда ложку горчицы и немножко уксусу.

Говядина съ рѣпою.

Рѣпу искрошить ломтиками, и обланжировать, и поджарить муки съ масломъ, такъ какъ на фрикасе, и дать накативши кипѣть; и какъ поспѣетъ рѣпа, обливать часть и подавать.

Большія колбасы изъ говядины.

Возьми нѣсколько кусковъ говядины разрѣжъ ихъ пополамъ, побѣй немножко, потомъ поравняй края, изруби обрѣзки весьма мѣлко съ говяжьимъ жиромъ, петрушкою, цибулею, грибами, двумя шарлотами, нѣсколькими листами базилику, солью и цѣльнымъ перцомъ, сгусти сей фаршъ четырью яишными желтками, и положи его на говяжій ломтикъ, которой скатай потомъ на подобіе колбасы, свяжи, и свари въ кастрюлькѣ соразмѣрной величины съ бульономъ, положи туда рюмку бѣлаго вина, соли, перцу, луку, нашпикованнаго двумя головками гвоздики, сдѣлай его на подобіе соуса, полей имъ колбасы;

ты можешь также подавать ихъ съ такимъ рагу, сдѣланнымъ изъ огородныхъ растенiй, какой заблагоразсудишь; естьли похочешь подавать его въ антреме, то дай упрѣть хорошенько соусу, и вари въ нихъ колбасы до тѣхъ поръ, пока не останется ничего жиру; дай простынуть съ остаткомъ, и подавай ихъ на столъ.

Амуреты.

Возьми полфунта мозгу изъ говяжей спинной кости, сними съ онаго кожу долой, и вымой хорошенько въ водѣ, послѣ положи въ соленую воду съ лавровымъ листомъ и съ цѣльнымъ перцомъ; и когда оное вскипитъ, то сними опять долой, и изрѣжь оной мозгъ въ тонкiя полоски, положи оныя на салфетку, обмакивай въ жидкое тѣсто, и изжаря въ маслѣ, подавай на столъ.

Какъ солить солонину изъ говядины.

Взявъ говядины пудъ, вскипятить, такъ какъ огурцы солятъ, положить въ оное селитры четверть фунта, и кто пожелаетъ, по немногу положить разныхъ пряныхъ кореньевъ; потомъ поставить на погребъ, и чрезъ двенатцать дней подавать кушать.

ГЛАВА III.

О баранинѣ.

Самыя употребительнѣйшія части въ баранинѣ суть:

Задняя часть или ляжка, языкъ, почки, ноги, хвостъ, плечо, шея, жареной бифъ и грудина, мясистая часть хребта и ребрышки бараньи.

Жареной бифъ изъ баранины разными образами.

Онъ весь кладется на вертелъ, какъ будетъ нашпикованъ мѣлкимъ шпикомъ, и съ своимъ сокомъ; или варятъ его также въ его брезѣ, которой дѣлается такъ какъ и для говяжьяго языка; и когда онъ сварится, посыпь его изтертымъ хлѣбомъ, поджарь еще не много въ печи, и подлей хорошаго соусу. Можно также, когда уже онъ будетъ хорошо нашпикованъ, варить его какъ фрикандоръ, и также загласировать.

Задняя часть или баранья ляжка.

Баранья ляжка приправляется иногда какъ жареной бифъ, или другимъ образомъ, какъ на примѣръ: возьми труфелевъ, нарѣжь ихъ маленькими кусочками, также нарѣжь шпику, которой перемѣшай вмѣстѣ съ солью,

кореньями петрушки, цибулею и чеснокомъ, нашпикуй вездѣ баранью ляжку труфелями и шпикомъ, оберни ее хорошенько въ бумагу, такъ чтобъ воздухъ коснуться не могъ, и положи дня на два; потомъ вари ее въ кастрюлькѣ на маленькомъ огнѣ съ ея же сокомъ; когдажъ сварится, сними жиръ съ соуса, въ которомъ она варилась, положи туда ложку кулиша, и подавай на столъ.

Баранья ляжка съ холодными огородными растѣніями.

Возьми баранью ляжку, съ которой очисть жиръ, свяжи и положи въ каструльку съ хорошимъ бульіономъ; послѣ возьми полкочня капусты, двенатцать кореньевъ, шесть большихъ луковицъ, три корешка селдереи и шесть рѣпъ, обѣли все вмѣстѣ четверть часа, потомъ вынувъ, положи въ свѣжую воду; выжми изъ нихъ хорошо воду, свяжи капусту и селдерею, положи всѣ огородныя растенія въ каструльку, и вари съ бараньею ляшкою, приправь оную, и положи туда немножечко соли; когда все сварится, вынь на блюдо баранью ляжку и огородныя растѣнія, оботри жиръ чистымъ полотенцемъ, положи порядочно ляжку въ то блюдо, которое будешь подавать на

столъ, а огородныя растенія разклади около оной; после сего возьми буліонъ, въ которомъ варилась баранья ляжка, сними съ него жиръ, и процеди сквозь сито, увари его, чтобъ осталось две ложки, изъ чего и сделается твой глассъ, положи его потихоньку на баранью ляжку и огородныя растенія, чтобъ равно загласировать; потомъ положи жидкаго кулиша въ кастрюльку, въ которой былъ глассъ, чтобы остальное изъ оной отстало; процеди сей соусъ сквозь сито, чтобы онъ былъ жиже, приправь его хорошимъ вкусомъ, и полей имъ огородныя зелья.

Баранья ляжка другимъ образомъ.

Возьми баранью ляжку, вычисти и свяжи, свари ее съ хорошимъ буліономъ, положивъ туда не много соли и связку огородныхъ растеній; когда она сварится, вынь ее оттуда, и снявши съ нее жиръ, вари его до техъ поръ, пока сделается глассъ; потомъ положи опять въ туже кастрюльку баранью ляжку, чтобы она приняла сокъ того мяса; только смотри почаще ее ворочай, чтобъ она не прилипла; когда ужъ ничего не останется въ кастрюльке соусу, то вынувъ оттуда баранью ляжку, положи на то блюдо которое будешь подавать; положи

также въ каструльку жидкаго кулиша, чтобы отстало то, что пристало; послѣ сего взявши хорошій пучекъ петрушки, обѣли ее четверть часа въ кипяткѣ; вынувши же оттуда, положи въ чистую воду, потомъ выжми изъ нее хорошо воду, изкроши весьма мѣлко, положи петрушки въ свой соусъ, приправь его хорошимъ вкусомъ, и положа въ баранью ляжку, подавай на столъ.

Баранья ляжка другимъ манеромъ.

Возьми хорошую баранью ляжку, сними съ нее кожу, только съ ручки смотри не снимай, нашпикуй всю ее селдереею, сваренною въ брезѣ, или буліонѣ, также маленькими огурцами, нарѣзанными толстенькими ломтиками, нѣсколькими ломтиками эстрагону обланжированнаго, что все надлежитъ приправить, и нѣсколькими анчоусами; положи обратно кожу сверьху, такъ чтобъ ее тамъ не видать было; привяжи ее, чтобы она, когда будетъ жариться, не спала; жарь баранью ляжку на вертелѣ, какъ обыкновенно, а подавай съ соусомъ, въ которой положи не много шарлоту.

Баранья ляжка по Аглински.

Отруби не много кость у ляжки, и надрѣжь кожу на составѣ кости, чтобъ ловчѣе было согнуть ее, нашпикуй ее всю

хорошимЪ крупнымЪ шпикомЪ, свяжи, и положи вЪ каструльку, соразмѣрную ея величинѣ, сЪ буліономЪ, пучкомЪ петрушки, цибули, хорошею головкою чесноку, тремя головками гвоздики, лавровымЪ листомЪ, шминомЪ, базиликомЪ, солью и перцемЪ; когда она сварится, дай скапать водѣ, оботри чистымЪ полотенцемЪ сЪ нее жирЪ, и подавай на столЪ сЪ сousомЪ, сдѣланныхЪ слѣдующимЪ образомЪ: положи вЪ каструльку стаканЪ буліону, и почти столькожЪ кулиша, каперсовЪ, анчоусу, немножко петрушки, цибули, шарлошу и густой желтокЪ, что все должно весьма мѣлко изрубить, дай всему сему раза два, или три вскипѣть; полей баранью ляшку.

Баранья ляшка сЪ цвѣтною капустою.

Свари ее такимЪ же образомЪ, какЪ выше упомянуто, и положивши на блюдо, которое будешь подавать на столЪ, обложи ее вокругЪ цвѣтною капустою, которую сперва надлежитЪ обѣлить вЪ кипяткѣ, а послѣ положить вЪ другую горячую воду, и варить сЪ кускомЪ масла и солью; когда она хорошо сварится, и вода сЪ нее скапаетЪ, тогда ее положи порядочно около бараньяго мяса, сверху полей хорошимЪ сусомЪ, сдѣланнымЪ сЪ обыкновеннымЪ кулишемЪ,

кускомъ масла, солью, цѣльнымъ перцемъ и поставь его на огонь, чтобъ онъ сгустился; а подавая на столъ, влей не много уксусу.

Баранья ляшка съ цвѣтною капустою и пармезаномъ.

Свари баранью ляшку и цвѣтную капусту такимъ точно образомъ, какъ выше упомянуто, только съ тѣмъ различіемъ, что не столько много клади соли; когда же все сварится, возьми то блюдо, которое долженъ подавать на столъ, положи туда не много соусу, такогожъ точно, какъ веше упомянуто, покрой соусъ изтертыхъ пармезаномъ, размочи его сверху оставшимся соусомъ; положи еще пармезаму, поставь блюдо на маленькой огонь, покрой его крышкою, пока поджарится и останется немного соусу. Прежде нежели подавать будешь, оботри края блюда, и сними жиръ, находящійся сверху соуса.

Баранья ляшка съ маленькими огурцами.

Свари баранью ляшку въ каструлькѣ, соразмѣрной ея величинѣ, съ немногимъ буліономъ, или водою, пучкомъ петрушки, цибули, чеснокомъ, тремя головками гвоздики, тминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, двумя луковицами, двумя морковьми, пастарнакомъ, солью и перцомъ; когда

все сїе сварится, процѣди соусъ сквозь сито, и сними съ него жиръ, вари его до тѣхъ поръ, какъ будетъ глассъ, положи по всей бараньей ляшкѣ, а подавай съ рагу, сдѣланнымъ съ маленькими огурцами, которой дѣлается такъ: надобно разрѣзать каждой огурецъ на двѣ, или на три части, смотря по его величинѣ, обтереть ихъ не много и обѣлить въ горячей водѣ, чтобъ отнять у нихъ силу уксуса, и тогда ужъ положи въ соусъ.

Баранья ляшка по Султански.

Сдѣлай не много фаршу съ сладкимъ мясомъ и жиромъ, что все вмѣстѣ должно изрубить, положи туда петрушки рубленной, цибули, сырой желтокъ, ложку водки, соли и перцу, надѣлай ямъ сверху всей ляшки, чтобы положить туда фаршъ, жарь ее на вертелѣ, обвернувши бумагою; когда она поспѣетъ, то подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: влей въ каструльку немножко бѣлаго вина и хорошаго булїону, также петрушки, цибули, половину листа лавроваго, тмину, базилику, чесноку двѣ головки, моркови, половину пастарнаку, соли и цѣльнаго перцу. Вари цѣлой часъ на маленькомъ огнѣ, чтобъ цѣлая половина соусу укипѣла; процѣди его сквозь

сито; потомъ положи туда густое изрубленное яйцо, немножко обѣленной и весьма мѣлко изрубленной петрушки, кусокъ масла, стертаго съ мукою, поставь на огонь, и послѣ облей баранью ляшку.

Баранья ляшка нашпиконная.

Нашпикуй ее вездѣ маленькими огурцами, ветчиною и шпикомъ, свяжи, и положи въ каструльку, соразмѣрную ея величинѣ, вливши буліону, стаканъ бѣлаго вина, и положивши кусокъ ветчины, пучекъ петрушки, цибули, три головки гвоздики, одну чесношную головку, тмину, лавроваго листу и базилику, вари три, или четыре часа на маленькомъ огнѣ; потомъ половину соуса процѣди сквозь сито, сними съ него жиръ, и положи туда три желтка густыхъ, изрѣзавши ихъ, также каперсовъ, анчоусу, обѣленной петрушки, кусокъ ветчины, которая варилась съ ляшкою, изруби все весьма мѣлко, положи туда маленькой кусочекъ масла съ мукою; дай сгуститься соусу на огнѣ, и полей ляшку.

Ребрышки барании.

Они жарятся на рострѣ, нарѣзанныя по котелетамъ, омочи ихъ въ свѣжее топленое масло, съ солью, перцемъ, петрушкою, цибулею, грибами, что все должно сперва из-

крошить; натри котелеты или ребрышки хлѣбнымъ мякишемъ, изжарь ихъ на рострѣ: между тѣмъ, какъ они будутъ жариться, поливай ихъ понемногу масломъ, то они не такъ будутъ сухи; когдажъ изжарятся, то подавай ихъ сухими.

Бараньи ребрышки по Аглински съ чечевицею.

Надобно разрѣзать по ребрешку, или по котелетамъ, сварить ихъ съ хорошимъ булїономъ, положивъ туда немножко соли и пучекъ огородныхъ растенїй, свари также, сколько похочешь, чечевицы съ булїономъ; и когда она сварится, протри ее, и положи протертую туда, гдѣ варились бараньи ребрышки и ихъ приправа; естьли кулишъ будетъ весьма жидокъ, то поставь его опять на огонь, чтобъ сгустился, потомъ возьми блюдо, котороебъ можно было подать на столъ, поставить на огонь; положи туда ребрышки и половину кулиша, и покрой хлѣбнымъ мякишемъ, съ одной стороны поджареннымъ; потомъ поставь блюдо въ печь на цѣлой часъ, чтобъ сварилось; когдажъ будешь подавать, положи туда остатокъ кулиша.

Ребрышки бараньи съ петрушкою.

Разрѣжь порядочно бараньи ребрышки, снявши кожу, находящуюся на филейной части, нашпикуй всѣ ребрышки зеленою петрушкою, изжарь ихъ на вертелѣ; и когда петрушка весьма изсушится, то полей ее горячимъ свинымъ жиромъ (*), и продолжай поливать ее такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока ребрышки изжарятся; потомъ положи немного соку въ каструльку съ нѣсколькими изрубленными шарлотами, солью и цѣльнымъ перцомъ, разогрѣй и подлей подъ бараньи ребрышки.

Ребрышки и баранья ляжка съ огурцами.

Взявши бараньи ребрышки, сними кожу и сухїя жилы, находящїяся на филейной бараньей части, отруби кость внизу реберъ, нашпикуй сверху филейною часть мѣлкимъ шпикомъ; можно также ихъ положить на вертелъ не шпиковавши, но ужъ обыкновенно сперва ихъ шпикуютъ; потомъ возьми два, или три маленькїе огурчика, которые сперва облупи, вычисти внутри, и нарѣжь кусочками, маринируй ихъ два часа съ немногимъ уксусомъ и солью, потомъ выдави изъ нихъ хорошенько всю воду, и положи въ соразмѣрную ихъ величину кас-

(*) Свиной жиръ есть подчеревки и растопленныя.

трульку съ кускомъ масла и ломтиковъ ветчины; поставь на огонь, и мѣшай почаще ложкою до тѣхъ поръ, пока начнутъ они подрумяниваться; тогда положи туда щепотку муки, и размочи ихъ половину сокомъ, а половину булїономъ. Естьли не случится у тебя соку, то дай имъ времени болѣе подрумяниться, вари ихъ на маленькомъ огнѣ, и сними съ нихъ жиръ; когдажъ сварятся, положи туда не много кулишу, чтобы ихъ сгустились; естьлижъ и кулишу не случится, то положи побольше пшеничной муки, прежде нежели будешь ихъ размачивать; а какъ твой рагу поспѣетъ, то подлей его подъ бараньи ребрышки. Естьли похочешь подавать рагу изъ филейной бараньей части съ огурцами, то нарѣжь огурцы весьма тоненькими ломтиками, маринируй ихъ, и вари такимъ же образомъ, какъ выше упомянуто; когдажъ рагу будетъ приправленъ хорошимъ вкусомъ, тогда возьми баранью ляшку жареную на вертелѣ, которую ужъ подавали на столъ, нарѣжь ее весьма тоненькими ломтиками, разогрѣй ее съ рагу, не давши однакожъ вскипѣть; подавай такимъ же образомъ съ оставшися ребрышками, бараньимъ плечомъ, и даже со всякимъ мясомъ, которое будешь жарить на вертелѣ,

Бараньи котелеты съ густотою

Разрѣжь баранье ребро по котелетамъ, положи ихъ въ каструльку съ немногимъ топленымъ свинымъ жиромъ, или масломъ, петрушкою, мѣлкимъ лукомъ, двумя шарлотами, что все должно изкрошить; поставь на огонь и размочи ихъ буліономъ, приправленнымъ солью, и цѣльнымъ перцомъ, свари на маленькомъ огнѣ; и когда онѣ сварятся, сними жиръ съ соуса, и положи туда немного кулишу, чтобы его сгустить; возьми потомъ то блюдо, которое долженъ подавать на столъ, влей на дно онаго толщиною въ палецъ густоты, сдѣланной слѣдующимъ образомъ: возьми горсть хлѣбнаго мякишу, протри сквозь цѣдилку, и смѣшай ее съ хорошимъ масломъ, тремя желтками, петрушкою и весьма мѣлко изрубленною цыбулею и солью; поставь блюдо на горячіе уголья, и пусть стоитъ до тѣхъ поръ, пока густота хорошо прилипнетъ къ блюду; дай скапать маслу, естьли будетъ лишнее; и влей сверху свой рагу съ котелетами; ты можешь подавать такимъ образомъ разныхъ сортовъ рагу.

Ребрышки или котелеты бараньи съ равиготнымъ соусомъ равиготъ.

Естьли похочешь, то можешь нарѣзать баранье ребро, а оставить его такъ; естьли заблагоразсудишь то разрѣжь по котелетамъ, какъ обыкновенно водится; положи ихъ въ каструльку съ маленькимъ кускомъ масла, щепотью муки, размочи ихъ хорошимъ булїономъ, положи еще туда пучекъ петрушки, цибули, полголовки чесноку, двѣ головки гвоздики, и вари на маленькомъ огнѣ; когдажъ снимешь жиръ, возьми тогожъ соусу на торелку, разболтай его съ тремя жетками и травами равиготными (то есть травами, имѣющими острый вкусъ), положи сей составъ въ каструльку, гдѣ ребрышки или котелеты бараньи, дай сгуститься на огнѣ, но только чтобъ не вскипѣлъ; положи мясо на блюдо, которое будешь подавать, а сверху полей соусомъ. Травы для равиготу суть тѣжъ самыя, какїя для приправы салата принадлежатъ, какъ-то: кервель, эстрагонъ, пемпернель, бедренецъ, крессъ и порей круглолистный; каждой изъ сихъ травъ положи туда по препорцїи, но чтобъ онѣ всѣ составляли не больше, какъ полгорсти, и ихъ должно варить въ водѣ около четверти часа; по томъ вынувъ от-

туда, положить въ чистую воду, выжать хорошо въ рукахъ и изрубить ихъ мѣлко, прежде нежели будешь класть въ составъ.

Бараньи котелеты съ протертымъ рѣпнымъ сокомъ.

Возьми восемь, или двенатцать рѣпъ, смотря по ихъ величинѣ, облупивши или и вымывши, нарѣжь маленькими ломтиками, обѣли ихъ четверть часа въ кипяткѣ; и когда скапаетъ съ нихъ вода, то положи въ кастрюльку съ кускомъ масла, и поставь на огонь, переворачивая ихъ почасту до тѣхъ поръ, пока они поджарятся; тогда положи туда хорошую щепоть муки, также соли, перцу, два изрубленыхъ шарлота, размочи булїономъ, вари на маленькомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока изъ рѣпъ сдѣлается густая мармеладъ (то есть когда они всѣ переварятся), процѣди ихъ сквозь цѣдилку, между тѣмъ, какъ они будутъ вариться; по томъ разрѣжь баранье ребро по котелетамъ, которые маринируй съ солью, перцомъ и немногимъ жиромъ, или съ Прованскимъ масломъ, изжарь ихъ, поливая оставшеюся обливкою, и подавай съ протертымъ рѣпнымъ сокомъ.

Бараньи котелеты другимъ образомъ.

Свари ихъ съ буліономъ, положивъ немного соли и пучекъ огородныхъ растеній; когдажъ они сварятся, сними жиръ съ буліона, и процѣди сквозь сито, увари его въ гласъ, и положи туда котелеты, чтобъ ихъ загласировать, потомъ дай имъ простыть; послѣ взявъ телячьи молоки и говяжьяго жиру, сдѣлай фаршъ съ двумя яйцами, солью, перцомъ, петрушкою, цибулею и грибами, что все должно сперва изкрошить, и размочи сей фаршъ сливками; облѣпи каждое ребрышко симъ фаршемъ, положи ихъ на сковородку, обсыпь хлѣбнымъ бѣлымъ мякишемъ, изжарь въ печи; когда они хорошо поджарятся, дай съ нихъ скапать жиру, и подавай съ хорошимъ жидкимъ соусомъ.

Гарико изъ баранины.

Чтобъ сдѣлать гарико изъ баранины хорошаго вкусу, надобно нарѣзать кусочками баранье плечо въ два пальца или потирѣ, поджарить на сковородкѣ кусокъ масла съ мукою, дать имъ жариться на огнѣ, безпрестанно ихъ поворачивая ложкою до тѣхъ поръ, пока они будутъ цвѣту коришневаго; потомъ положи туда мясо, и поворачивай на огнѣ разъ пять, или шесть, а послѣ влей буліону; естьлижъ у тебя

онаго не случиться, то можешь влить крушку теплой воды, и поставь по немножку, чтобъ можно было разболтать ложкою, что должно неотмѣнно дѣлать; приправь мясо солью и перцемъ, пучкомъ петрушки, цибули, лавровымъ листомъ, тминомъ, базиликомъ, тремя гвоздичными головками и чесночною головкою, свари на маленькомъ огнѣ; и когда до половины сварится, наклони кастрюльку, чтобъ жиръ былъ сверху, и снимай его ложкою, и сколько можно поменьше его въ ней оставляй; по томъ возьми рѣпу, котораябъ была хорошо очищена и вымыта, и изрѣжь ее ломтиками, положи съ мясомъ, и вари вмѣстѣ; когдажъ рѣпа и мясо сварятся, вынь пучекъ огородныхъ растѣнiй, и наклади еще кастрюлю, чтобъ снять остальной жиръ; естьли соусу будетъ весьма много, надобно уварить его на огнѣ до тѣхъ поръ, пока онъ не будетъ ни весьма жидокъ, ни весьма густъ, то есть столько густъ, какъ сметана; положи на дно того блюда, которое будешь подавать на столъ, говяжьи куски, сверху рѣпу, и соусомъ все полей.

Отмѣнной гарико изъ баранины.

Надобно взять ребро баранье, нарѣзать по два ребрышка, чтобъ они были потол-

ще и покороче, пріуготовить ихъ обыкновеннымъ образомъ, побить немножко, чтобъ сдѣлать плоскими, и варить въ кастрюлькѣ съ буліономъ, пучкомъ петрушки, цибули поллавровымъ листомъ, тминомъ и базиликомъ, двумя гвоздичными головками и полчесночною головкою, солью и цѣльнымъ перцемъ; послѣ сего возьми рѣпы, нарѣжь, какъ мигдальныя ядра, вари ихъ въ водѣ четверть часа, или менѣе, и вынувъ оттуда, положи въ свѣжую воду, вари ихъ еще съ буліономъ и сокомъ, чтобъ они подрумянились, также съ солью и цѣльнымъ перцемъ; а когда уже они сварятся, положи туда двѣ, или три ложки кулишу; когдажъ котелеты твои совсѣмъ поспѣютъ, то сними жиръ съ соусу, и процѣди его сквозь сито, чтобъ можно было влить его въ рагу, изъ рѣпы сдѣланнаго, только смотри, чтобъ рагу былъ не слишкомъ солонъ, увари его гораздо, положи котелеты въ блюдо, которое должно подавать, а сверху полей рагу изъ рѣпы.

Баранье плечо.

Отруби кости снизу большимъ поваренным ножемъ, вари его съ буліономъ, пучкомъ огородныхъ растѣній, и положи немножко соли; когдажъ оно сварится, вынь

баранье плечо изъ отвару, сними жиръ съ соуса, и увари его въ глассъ, гласируй имъ сверху все баранье плечо, и дай ему простынуть; по томъ влей буліону въ ту самую каструльку, чтобы отстало то, что къ ней прилипало, положи туда не много кулишу, и процѣди сей соусъ сквозь сито въ другую каструльку, которую надобно подогрѣть сперва, прежде нежели будешь выливать туда соусъ: по томъ возьми баранье плечо, положи его на тортную сковороду, покрой вездѣ фаршемъ, панируй хлѣбнымъ мякишемъ сверху фарша, и поставь въ печь, чтобъ изжарялось на сковородкѣ; когдажъ оно хорошо поджарится, выложи его на бѣлое полотенцѣ, и оботри съ него жиръ, положи его на блюдо, которое долженъ подавать на столъ, и подлей подъ него соусу.

Баранье плечо по Турецки.

Вари въ каструлькѣ баранье плечо съ буліономъ, пучкомъ петрушки, цибулею, чесношною головкою, двумя головками гвоздики, лавровымъ листомъ, тминомъ, базиликомъ, двумя луковицами, нѣсколькими корнями, перцомъ, и немного положи соли; когдажъ это все сварится, возьми четверть фунта Сарочинскаго пшена, которое хорошо вымой, и вари съ тѣмъ буліономъ, кото-

рой варился съ вареным плечомъ, только сперва надобно его процѣдить сквозь сито, не снимая съ него жиру; когда Сарочинское пшено сварится, и весьма сдѣлается густо, положи баранье плечо въ то блюдо, которое долженъ подавать на столъ, нарѣжь его въ двухъ, или трехъ мѣстахъ, чтобъ вошло туда Сарочинское пшено, покрой имъ сверху все плечо, и еще сверху положи натертаго сыру, поджарь немножко на тортной сковородкѣ и подавай съ соусомъ жидкаго кулиша.

Жареное баранье плечо.

Нашпикуй, естьли угодно, баранье плечо, мѣлкимъ шпикомъ, положи на дно блюда, соразмѣрной величины оному плечу, двѣ, или три луковицы, нарѣзанныя ломтиками, также пастарнаку и моркови изрѣзанной, чесношную головку, двѣ головки гвоздики, поллавроваго листа и нѣсколько листовъ базилику; также влей воды, или, для лучшаго вкусу буліону, положи соли и перцу, естьли баранье плечо будетъ нашпиковано у тебя мѣлкимъ шпикомъ, то не столько много клади соли, положи сверху баранье плечо, и жарь его въ печи; когда оно изжарится, процѣди соусъ сквозь сито; протри хорошенько огородныя растѣнія, чтобъ

вышелъ изъ нихъ жидкой сокъ, дабы онымъ сгустить соусъ, сними съ него жиръ, и полей баранье плечо.

Баранье плечо другимъ образомъ.

Свари баранье плечо съ немногимъ буліономъ, пучкомъ петрушки, цибули, чесношною головкою, тремя головками гвоздики, лавровымъ листомъ, тминомъ, базиликомъ, луковицами, кореньями, солью и перцемъ; когда это все сварится, вынь его изъ кастрюльки, и дай скапать; положи его на то блюдо, которое долженъ подавать на столъ, полей сверху соусомъ довольно густымъ, которой сдѣлай: взявши двѣ ложки кулиша, положи въ кастрюльку кусокъ масла, растертаго съ мукою и тремя яишными желтками, дай ему сгуститься на огнѣ, и полей по томъ баранье плечо; панируй его хлѣбнымъ мякишемъ, которой полей не много тѣмъ жиромъ, гдѣ варилось баранье плечо; поджарь его на сковородѣ, по томъ дай скапать жиру, находящемуся въ блюдѣ, оботри края онаго, а снизу подлей жидкаго соусу, изъ шарлота сдѣланнаго, или просто не много соку съ солью и перцемъ. Естьли не случится кулишу для соусу, которой выльешь на баранье плечо, то возьми того варенья, гдѣ оно варилось, сни-

ми съ него жиръ, и положи побольше муки съ масломъ.

Крошево изъ баранины, или рубленая баранина.

Изжарь баранье плечо на вертелѣ, изкроши весьма мѣлко три или четыре луковицы съ двумя шарлотами, поставь ихъ на огонь съ кускомъ масла, и пусть стоятъ на огнѣ до тѣхъ поръ, пока хорошо поджарятся; по томъ положи туда хорошую щепоть муки, и мѣшай до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается она цвѣту желтаго; влей двѣ рюмки буліону, положи туда щепоть изкрошенной петрушки, вари на маленькомъ огнѣ цѣлые полчаса, по томъ возьми баранье плечо, жареное на вертелѣ, срѣжь съ него мясо, не трогая кожи; ибо надобно, чтобъ оно казалось цѣлымъ; возьми оное мясо, изрубя его весьма мѣлко, положи въ кастрюльку съ луковицею, разогрѣй, приправь солью, цѣльнымъ перцемъ, полей сверху изъ бараньяго плеча жиромъ, или масломъ, посыпь хлѣбнымъ мякишемъ, поджарь его хорошенько на сковородѣ, положи крошево въ блюдо, и прикрой его бараньимъ плечомъ.

Сосиски изъ бараньяго плеча.

Выбери кости поискуснѣе изъ бараньяго плеча, распластай его какъ можно побол-

ше, положи сверху фаршу изЪ говядины, а поверхЪ онаго фаршу, разклади порядочно маленькїе огурцы и ветчину, нарѣзанною ломтиками; по томЪ опять положи не много фаршу, только чтобЪ онЪ держался, скатай плечо, и оберни его хорошенько вЪ полотенцѣ, и вари сЪ булїономЪ, пучкомЪ петрушки, цибули, чесношною головою, тремя головками гвоздики, луковицами, морковью, пастарнакомЪ, солью и перцемЪ; когдажЪ это все сварится, сними жирЪ сЪ соусу, и процѣди сквозь сито, увари его, естьли будетЪ много, положи туда ложку кулишу, чтобЪ онЪ сгустился, и полей баранье плечо.

Баранья грудина разными образами.

Она столь же бываетЪ хороша, какЪ и прочїя части баранины, и жарится такимЪ же образомЪ: свари ее вЪ брезѣ всю цѣлую, или разрубивши на части, а подавай вЪ рагу рѣпномЪ, хорошенько приправивши его сЪ кореньями.

Филейная баранья часть.

Возьми филейную баранью часть, очисти ее отЪ всѣхЪ жилЪ, и нарѣжь тоненькими кусочками; по томЪ положи ее вЪ каструльку слой за слоемЪ сЪ петрушкою, цибулею, грибами, чесношною головкою, что

все надобно сперва изкрошить, также топленымъ шпикомъ, солью, цѣльнымъ перцемъ, и вари ее въ брезѣ на маленькомъ огнѣ; когдажъ она сварится, тогда дай скапать жиру, вынь филейную часть, положи не много колишу въ соусъ.

Бараній языкъ разными образами.

Сваривши его въ водѣ, сперва сними кожу, и разрѣжь пополамъ, обмочи его въ жиръ, или лучше въ хорошее деревянное масло, съ петрушкою, цибулею, грибами, чесношною головкою, что все сперва изкроши, также солью и перцемъ, обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ и изжарь; а послѣ подавай съ соусомъ, изъ винограднаго соку сдѣланнымъ.

Бараньи языки въ бумажкахъ.

Когда они сварятся въ водѣ и снята будетъ съ нихъ кожа, маринируй ихъ съ солью, цѣльнымъ перцемъ, петрушкою, цибулею, грибами, чесношною головкою, что все сперва изкроши, также положи половину цитрона, ломтиками изрѣзаннаго и Прованскаго масла; положи каждую половину языка со всею приправкою въ бѣлую бумагу, и натри деревяннымъ масломъ съ шпикомъ сверху и снизу; оберти кругомъ бумагою, чтобъ ничего не выпало, жарь на

рошперѣ на весьма маленькомъ огнѣ , и подавай въ бумагѣ.

Бараньи языки, на вертелѣ жареные.

Возьми четыре языка, которые и свари въ водѣ съ солью, луковицею, нашпикованною двумя головками гвоздики, морковью и пастарнакомъ; когда они уже почти сварятся, сними съ нихъ кожу, и нашпикуй ихъ насквозь шпикомъ для лучшаго вкусу; естьлижъ похочешь, то вмѣсто онаго нашпикуй просто сверху шпикомъ; воткни ихъ на вертелъ, обвернувши бумагою, которую обмажь масломъ; когда они хорошо поджарятся, подавай ихъ съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюльку три ложки соку, двѣ ложки винограднаго соку, маленькой кусочекъ масла, растертаго съ мукою, солью и цѣльнымъ перцемъ, поставь на огонь, и подлей подъ языки.

Бараньи языки другимъ образомъ.

Возьми двѣ, или три луковицы, и нарѣжь ломтиками, поставь ихъ на огонь съ кускомъ масла, и пусть стоятъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ начнутъ они поджариваться; положи туда щепоть муки, влей стаканъ бѣлаго вина и полстакана соку, положи туда также грибовъ, два шарлота, петрушки, цибули, что все весьма мѣлко

изкроши, также положи соли, цѣльнаго перцу и немножко уксусу, дай кипѣть всему вмѣстѣ около четверти часа; по томъ возьми три бараньи языка, сваренные въ водѣ, которые сперва вычисти, и нарѣжь пополамъ, однакожъ не перерѣзывай совсѣмъ, положи ихъ въ соусъ, чтобъ они варились вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока они наберутся того вкусу; какъ останется ужъ не много соусу, тогда подавай на столъ.

Бараньи языки еще другимъ образомъ.

Возьми два бараньи языка, сваренные въ водѣ, разрѣжь ихъ вдоль на пять, или шесть кусковъ равной величины, дай имъ повариться въ буліонѣ съ солью, перцемъ и малымъ количествомъ уксусу; сдѣлай фаршъ изъ трехъ густыхъ яицъ, куска масла, петрушки, цыбули, шарлота, что все изкроши; положи также не много базилику изтертаго въ порошокъ, сгусти тремя яичными желтками, дай скапать, и оботри ихъ чистымъ полотенцемъ; облѣпи симъ фаршемъ каждой кусокъ языка, по томъ покатай его въ хлѣбномъ мякишѣ, послѣ обмочи въ битое яйцо, и посыпь хлѣбными крошками, и наконецъ хорошенько ихъ поджарь.

Бараньи языки въ слояхъ.

Положи въ кастрюльку кусокъ, величиною въ яйцо, хорошаго масла, стертаго со щепотью муки, вливши туда стаканъ краснаго вина и двѣ ложки хорошаго буліону, положи также петрушки, цибули, грибовъ, шарлоту, полголовки чесноку, что все изруби мѣлко, и базилику, изтертаго въ порошокъ, соли и цѣльнаго перцу, дай сгуститься сему соусу на огнѣ, и не много покипѣть, пока сдѣлается густоватъ. Возьми два, или три бараньи языка, сваренные въ водѣ, холодные, нарѣжь ихъ въ тоненькіе кусочки, возьми блюдо, которое долженъ подавать на столъ, положи на дно онаго немножко сего соусу, а сверху слой языковъ, по томъ продолжай такимъ образомъ класть слои изъ бараньихъ языковъ одинъ за другимъ, и за всякимъ слоемъ клади соусу, а наконецъ сверху полей еще онымъ, кругомъ блюда обложи хлѣбными ломтиками, порядочно нарѣзанными, панируй все хлѣбнымъ мякишемъ, и полей сверху хорошимъ растопленнымъ масломъ; поставь блюдо на маленькой огонь, покрой его тортною сковородкою, чтобъ поджарить ломтики; когдажъ они хорошо поджарятся, то наклони немного блюдо, чтобъ стекло масло;

естьли будетъ его много, оборотри края и подавай.

Языки инымъ образомъ.

Какъ они сварятся уже въ водѣ, очисти ихъ, и нарѣжъ пополамъ, но совсѣмъ не перерѣзывай, и дай имъ набраться вкусу, варивши ихъ полчаса въ молокѣ съ кускомъ масла, петрушкою, цибулею, чесночною головкою, двумя шарлотами, двумя головками гвоздики, солью и цѣльнымъ перцомъ; потомъ вынь травы, и снявъ самое жирное варенье изъ языковъ, омочи ихъ въ оное, и обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, поджарь ихъ хорошо, и подавай съ острымъ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюльку кореньевъ, луковицъ, лавроваго листу, тмину, базилику, половину чесночной головки и кусокъ масла; поставь ее на огонь, и пусть стоитъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ все гораздо румяно поджарится; потомъ положи туда щепотку муки, размочи хорошимъ буліономъ, уксусомъ, солью и перцомъ вари соусъ четверть часа, сними съ него жиръ и процѣди сквозь сито; сей соусъ можетъ служить тебѣ для всѣхъ начальныхъ кушаньевъ, жареныхъ на вертелѣ, или просто жареныхъ, которымъ должно придать вкусъ.

Бараньи языки на спичкахъ.

Возьми три бараньи языка, сваренные уже въ водѣ, нарѣжь ихъ четвероугольными кусочками, поставь на огонь въ каструлкѣ съ кускомъ хорошаго масла, солью, перцемъ, петрушкою, цибулею, грибами, что все изкроши, размочи, естьли похочешь, кулишемъ; естьлижъ не захочешь его сдѣлать, положи туда хорошую щепоть муки, и размочи булїономъ, дай кипѣть рагу до тѣхъ поръ, пока соусъ будетъ довольно густъ; по томъ положи туда два яишные желтка, дай сгуститься яицамъ съ соусомъ на огнѣ, но только чтобъ они не вскипѣли; по томъ простуди рагу, и воткни всѣ маленькїе куски бараньихъ языковъ на маленькїя деревянныя спички; старайся, чтобъ соусъ къ нимъ присталъ, и обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, жарь ихъ изрѣдка, поливая масломъ; когдажъ они хорошо изжарятся, подавай сухими на спичкахъ.

Какъ приправлять бараньи ножки

Варивши ихъ довольно въ водѣ, надобно хорошенько ихъ очистить, отрубить толстыя кости, и положить по томъ въ каструлку съ кускомъ масла и пучкомъ травъ, дай имъ покипѣть нѣсколько на огнѣ; когда онѣ сварятся и соусъ сдѣлается, то не дол-

жно снимать жиръ; положи туда три яишные желшка, разболтавши съ молокомъ, или сливками, естьли они случатся, дай имъ сгуститься на огнѣ, и подавай на столъ, положивъ туда немножко уксусу.

Бараньи ноги въ равиготѣ.

Когда онѣ отварены будутъ въ водѣ, отруби толстую кость, и положи въ каструльку съ кускомъ масла, пучкомъ травъ, буліономъ, хорошимъ кулишемъ, солью и цѣльнымъ перцемъ, вари ихъ до тѣхъ поръ, какъ ужъ мало останется соусу; когдажъ будешь подавать на столъ, тогда положи туда свой равиготъ, составленой изъ всякихъ приправокъ, употребляемыхъ въ салатѣ; какъ то: кервелю, пемпернели, портулаку, не много мяты, также не много эстрагону и проч. обѣли все въ кипяткѣ, и вынувъ ихъ изъ воды, хорошо выжми; изкроши все весьма мѣлко, положи въ рагу, чтобъ соусъ былъ ни весьма жидокъ и не слишкомъ густъ, и приправь хорошимъ вкусомъ.

Фаршированныя бараньи ноги.

Возьми бараньихъ ногъ, свареныхъ въ водѣ, положи въ каструльку съ немногимъ буліономъ, солью, перцемъ, лавровымъ листомъ, тминомъ, базиликомъ и чесноштсю

головкою, томи ихъ полчаса, и вынувши, какъ можно получше выбери изъ нихъ кости, а вмѣсто оныхъ положи туда фаршу, сдѣланнаго слѣдующимъ образомъ: изруби маленькой кусочикъ вареного мяса съ говяжьимъ жиромъ, мякишемъ сушенаго хлѣба и молокомъ, приправивши солью, перцемъ, петрушкою, и изкрошенною цибулею, сгусти тремя яишными желтками; и послѣ какъ начинишь, естьли похочешь ихъ жарить, то обмочи ихъ въ битое яйцо, и панируй хлѣбнымъ мякишемъ; поджарь ихъ гораздо порумянѣе, подавай вынувши изъ печи; естьлижъ захочешь подавать не жареными, то обмочи ихъ въ горячее коровье масло, и посыпь хлѣбнымъ мякишемъ; ты можешь ихъ подсушить, или дашь имъ хорошїй цвѣтъ, и на томъ самомъ блюдѣ, на которомъ долженъ подавать, посредствомъ разкаленой лопатки, положивъ сверху огня; сними съ него жиръ, естьли будетъ, и хорошенько оботри края блюда, и подавай. Можно также туда положить соусу изъ жидкаго соку, естьли похочешь.

Бараньи ножки по Аглински.

Возьми дюжину бараньихъ ножекъ, сваренныхъ въ водѣ; положи ихъ въ кастрюль съ булїономъ, ложкою винограднаго соку,

солью, перцемъ, нѣсколькими ломтиками луку, чесношною головкую, пряными кореньями, и вари все полчаса, чтобъ онѣ набрались вкусу; когда онѣ хорошо сварятся, дай имъ скапать, отрубя кости, а вмѣсто оныхъ возьми нарѣзанные по ихъ величинѣ ломти хлѣба, изжарь ихъ, поставивши на огонь, съ масломъ, и пусть до тѣхъ поръ жарятся, пока хорошо подрумянятся, положи ломоть въ каждую ногу вмѣсто костей, которыя ты вынулъ, разклади ихъ порядочно на то блюдо, которое долженъ подавать на столъ, полей сверху острымъ соусомъ, которой найдешь ты первымъ въ отдѣленіи о соусахъ.

Бараньи ножки съ огурцами въ фрикасе циплячьемъ.

Разрѣжь каждую ногу на три куска, и сваривши ихъ прежде въ водѣ и хорошо вычистивши, положи ихъ въ каструльку съ столькимижъ огурцами изрѣзанными, которые маринируй цѣлой часъ съ малымъ количествомъ уксуса и солью; выжми изъ нихъ хорошо воду, положи туда кусокъ масла, пучекъ петрушки, цибули, чесношную головку, половину лавроваго листу и двѣ головки гвоздики, поставь все вмѣстѣ на огонь и послѣ положи туда щепоть муки, размочен-

ной съ булїономъ, и вари на маленькомъ огнѣ до тѣхъ поръ, какъ огурцы сварятся, и какъ ужъ ничего почти не останется соусу, положи туда три яишные желтка, разболтавши ихъ съ сливками, дай сгуститься соусу на огнѣ, но только чтобъ онъ не вскипѣлъ; ибо онъ свернется; прежде нежели будешь подавать, отвѣдай, довольно ли соли и уксусу, положи туда не много цѣльнаго перцу.

Бараньи ножки съ базиликомъ.

Свари ихъ обыкновеннымъ образомъ, дай имъ простынуть, и по томъ обмочи ихъ въ битое яйцо, посыпь послѣ хлѣбнымъ мякишемъ, изжарь ихъ въ подчеревкахъ; и какъ онѣ хорошенько подрумянятся, то подавай ихъ съ жареною же петрушкою. Фаршированныя, или начиненныя бараньи ножки дѣлаются такимъ же образомъ, съ тѣмъ только различїемъ, что когда онѣ простынутъ, то положи около каждой ноги фаршу довольно густаго съ яйцемъ, и по томъ обмочи ихъ въ яицы же, обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ такимъ же образомъ, какъ предъидущїя.

Бараньи ножки въ Робертовомъ соусѣ.

Возьми луковицу, и нарѣжь кружками, положи въ кастрюльку кусокъ масла, из-

жарь ее до половины, по томъ положи туда бараньи ножки, разрѣзанныя на три части и хорошо вычищенныя, размочи буліономъ, не много кулишемъ, приправь солью и перцемъ; когда твой рагу сварится, положи туда горчицы, не много уксусу, и подавай съ немногимъ соусомъ.

Какъ приправлять бараньи почки.

Онѣ жарятся на ростпрѣ, надобно нарѣзать ихъ по срединѣ, и проткнуть насквозь маленькимъ вертеломъ, приправь ихъ солью и перцемъ; когда онѣ изжарятся, то подлей подъ нихъ шарлотнаго соусу.

Внѣшнія почки подаются въ антреме, снявши кожу, нарѣжь ихъ ломтиками, и маринируй солью, перцемъ, лимоннымъ сокомъ; по томъ оботри ихъ, маринируй, поджарь, и подавай въ жареною же петрушкою.

Бараній хвостъ разными образами.

Возьми пять, или шесть бараньихъ хвостовъ, и сваривши ихъ въ маленькомъ брезѣ, сдѣланномъ изъ буліона, двухъ луковицъ и двухъ кореньевъ, пучка травъ, соли и перцу, вари ихъ три, или четыре часа; когда они сварятся такимъ образомъ, тогда могутъ служить тебѣ для разныхъ перемѣнъ; естьли похочешь положить ихъ

на рострѣ, когда они еще холодны, то обмочи ихъ въ два битыя яйца, какъ будто бы въ яишницу, по томъ посыпь хлѣбнымъ мякишемъ, обмочи ихъ еще въ хорошее Прованское масло; по томъ опять обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, и изжарь на рострѣ на маленькомъ огнѣ, поливай ихъ почаще на вертелѣ остаткомъ масла; а когда они хорошо поджарятся, подавай ихъ сухими или съ маленькимъ жидкимъ шарлотовымъ соусомъ.

Когдажъ похочешь подавать ихъ жареными на сковородѣ, то какъ они ужъ будутъ сварены и воткнуты на вертелъ, какъ выше сказано, обмочи ихъ просто въ битыя яицы, посыпь хлѣбнымъ мякишемъ, и поджарь гораздо румянѣе, подавай съ жареною петрушкою.

Сваривши же ихъ въ брезѣ, употребляй съ кулишемъ чечевичнымъ и шпикомъ, или съ рагу, изъ капусты сдѣланнымъ.

Можно также положить ихъ въ пармезанъ, и тогда надобно класть весьма не много соли въ брезъ; возьми блюдо, которое долженъ подавать на столъ, положи на дно не много кулишу и натертаго пармезану, а сверху порядочно разклади бараньи хвосты, и полей не много соусомъ, положа

пармезану; надобно томить ихъ исподоволь на огнѣ четверть часа, и держать раскаленную лапатку, чтобъ ихъ загласировать; и какъ подрумятся, то подавать съ немногимъ соусомъ.

Бараньи хвосты въ Сарочинскимъ пшенѣ.

Возьми пять хорошихъ бараньихъ хвостовъ, вари ихъ на маленькомъ огнѣ съ буліономъ, пучкомъ петрушки, двумя головками гвоздики, полголовкою чесноку, лавровымъ листомъ, тминомъ, базиликомъ, солью и перцемъ, вынь ихъ изъ бреза, дай скапать и простынуть; послѣ возьми сорочинскаго пшена, хорошо вычищеннаго и нѣсколько разъ вымытаго въ теплой водѣ, положи въ маленькую каструльку съ буліономъ, въ которомъ варились бараньи хвосты, процѣди его сквозь сито, не снимая жиру; но естьли тамъ онаго не будетъ, то положи туда другаго, вари Сарочинское пшено на маленькомъ огнѣ; надобно, чтобъ оно было весьма густо, но чтобъ не слишкомъ переварилось; когда оно до половины простынетъ, то положи на дно того блюда, которое долженъ подавать на столъ, не много Сарочинскаго пшена, сверху онаго порядочно разклади бараньи хвосты, но чтобъ они одинъ другаго не касались; покрой ихъ со-

всѣмъ остальнымъ Сарочинскимъ пшеномъ сохранивъ форму каждаго хвоста, сверху положи не много битыхъ яицъ, поставь блюдо на горячую золу, и на тортную сковоротку положи довольно огню, пусть стоятъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ получатъ румяной цвѣтъ; и какъ на Сарочинскомъ пшенѣ сдѣлаются корки, тогда наклони не много блюдо, чтобъ жиръ скапалъ, оботри края блюда и подавай.

Бараній хвостъ по Прусски.

Возьми четыре или пять бараньихъ хвостовъ, полкочня капусты, полфунта шпику, обѣли все вмѣстѣ четверть часа въ кипяткѣ, вынувъ оттуда, положи въ чистую воду; выжми капусту, и изрѣжь на нѣсколько кусковъ, изрубя ее мѣлко, свяжи ихъ каждой въ особенности; изрѣжь также въ мѣлкіе кусочки шпикъ, не срѣзывая кожицы, свяжи его, положи хвосты на дно маленькой кастрюльки, и сверху положи капусту, шпикъ и шесть цѣльныхъ луковицъ, связку петрушки, цибули, двѣ головки гвоздики, полголовки чесноку, маленькую вѣточку укропу, не много соли, цѣльнаго перцу, и размочи булїономъ, вари въ брезѣ на маленькомъ огнѣ, нарѣжь хлѣбнаго мякишу, и пожарь его въ маслѣ, пока хорошо под-

румянятся, по томъ дай ему скапать; положи хорошую щепоть муки въ масло, оставшееся отъ хлѣбныхъ корокъ, дай ей поджариться, и размочи булїономъ, гдѣ варилась капуста, и не много уксусомъ; вари полчаса, чтобъ мука хорошенько пожарилась, и чтобъ изъ этаго сдѣлался маленькой кулишъ хорошаго вкусу; сними съ него жиръ и процѣди сквозь сито. Когда бараньи хвосты сварятся, и какъ ужъ ничего не останется соусу, дай имъ скапать; оботри все чистымъ полотенцемъ, разклади порядочно бараньи хвосты, перекладая ихъ капустою, положи кругомъ оныхъ луковицъ, а корки сверху капусты, полей все оное соусомъ.

Бараньи головки готовить.

Очистить и распластать головку, и связать Голландскими нитками, варить въ брезѣ; и какъ поспѣетъ, вынуть вонъ, и заправить на рошперъ, посыпать перцемъ, солью съ хлѣбомъ Французскимъ, и какъ кушать спросятъ, обжарить на рошперѣ, облить краснымъ соусомъ; а соусъ готовить такъ: положить анчоусовъ и лимоннаго соку, кулишу, и дать вскипѣть, обливать, и подавать за столъ.

Лапша обжаренная съ бараниною.

Накатить буліономъ, и лапшу пожарить въ маслѣ, и скинуть на сито, чтобъ масло стекло; и какъ совсѣмъ поспѣетъ баранина, тогда положить лапшу, и дать вскипѣть, и подавать.

Баранина молодая.

Грудинки начинить яицами съ Французскимъ хлѣбомъ, и обланжировать, и накатить кулишемъ; и какъ поспѣетъ, тогда изрѣзать кружками лимонъ свѣжій, и дать вскипѣть, такъ и подавать на столъ.

Изъ баранины молодой корбонатъ готовить.

Изрубить печенку, и поджарить яицъ съ Чухонскимъ масломъ штуки двѣ, и одно положить сырое, хлѣба Французскаго, сала ветчиннаго и перцу, и дѣлать корбонатъ съ фаршемъ въ бумажкахъ, изжарить на роштерѣ, такъ и подавать.

Изъ баранины старой корбонатъ заправить.

Положить на роштеръ часть баранины съ папошникомъ, солью, перцемъ и соусомъ; а соусъ сдѣлать съ Турецкими бобами, поджарить муки съ Чухонскимъ масломъ, и бобы положить, и накатить буліономъ; а какъ поспѣетъ, заправить яицами, и корбонатъ изжарить, и окладывать на гранитуръ, и подавать на столъ.

Филейная часть изъ баранины.

Филейную часть баранины нарѣзать тонко, избить ножемъ и укласть на блюдо ветчину съ трефилемъ, наверьхъ укладывать битую баранину, и послѣ изрубить анчоусу съ лукомъ и съ каперсами, полить уксусомъ ренскимъ, сверху покрыть ветчиннымъ саломъ, и поставить въ печь; а какъ поспѣетъ; подлить кулишу, и подавать.

Баранина въ растворѣ.

Баранину обланжировать, накатить буліономъ, и дать кипѣть; и какъ совсѣмъ поспѣетъ, тогда вынувъ вонъ, класть въ растворъ, которой размѣшать на яицахъ и на молокѣ, обжарить въ маслѣ, и класть опять баранину въ тотъ же буліонъ, въ которомъ кипѣла, и послѣдній растворъ развести буліономъ жидко, и тѣмъ заправлять, положивъ петрушки зеленой, и подавать.

ГЛАВА IV.

О телятинѣ.

Телятина въ великомъ употребленіи въ кухнѣ, изъ нее дѣлаютъ различныя для стола кушанья. Вотъ самыя употребительнѣйшія части: голова, мозгъ, глаза, уши, языкъ, потрохъ, ножки, молоки или рубцы;

задъ, плечо, шея, грудина, хрящъ, хвостъ, филейная часть, и мозгъ въ костяхъ.

Какъ приправлять телячью голову.

Вынувши челюсти, должно дать ей цѣлую ночь въ водѣ мокнуть, а послѣ обѣлить, и сварить въ водѣ; по томъ разболтать въ кастрюлькѣ горсть муки, сварить сїю воду, прежде нежели положить туда телячью голову, приправь ее солью, перцемъ, хорошимъ пучкомъ травъ, двумя луковицами, морковью и пастарнакомъ; когда голова хорошо сварится, дай ей скапать, вскрой мозгъ, и подавай ее съ уксуснымъ соусомъ. Можешь также, когда она сварится по вышесказанному, подавать ее съ разными соусами, на примѣръ съ равиготнымъ соусомъ, или съ Италїянскимъ.

Фаршированная или начиненная телячья голова.

Возьми телячью голову, вымочи ее хорошенько въ горячей водѣ, сними кожу, однакожъ берегись ее рѣзать; по томъ разбери хорошенько голову, и вынь изъ нее мозгъ, языкъ, глаза и щоки, сдѣлай фаршъ изъ мозгу, говяжьяго жиру, что все возьми мѣлко изкроши, приправь солью, цѣльнымъ перцемъ, петрушкою и крошеною цибулею, поллавровымъ листомъ, тминомъ и базили-

комъ, истолченнымъ въ порошокъ; положи туда двѣ ложки водки, сгусти сей фаршъ тремя яишными желтками и тремя сбитыми бѣлками; возьми языкъ и глаза, изъ которыхъ вынь все черное, а щоки порядочно вычисти, обѣливши въ горячей водѣ, изрѣжь въ кусочки и перемѣшай ихъ въ своемъ фаршѣ или начинкѣ, по помъ положи кожу, съ телячьей головы содранную, не обѣливши въ кастрюльку, ушьми внизъ, и наполни ее своимъ фаршемъ; послѣ сшей ее и свяжи кругомъ нитками, но чтобъ она не потеряла природной своей фигуры, вари ее въ кастрюлькѣ, соразмѣрной ея величинѣ, влей туда не много бѣлаго вина, вдвое больше того булїону, положи пучекъ петрушки, цибули, чеснешную головку, три головки гвоздики, вари ее на маленькомъ огнѣ цѣлые три часа, а когда она сварится, дай скапать съ ней жиру, и оботри ее хорошенько бѣлымъ полошенцемъ; снявши нитки, которыми ее увязывалъ, процѣди одну часть ея варенья сквозь сито, положи туда не много кулишу, естьли онъ у тебя случится, также влей не много уксусу, дай ему прѣть на огнѣ, пока сгустится соусъ, послѣ полей телячью голову.

Естьли похочешь употреблять телячью голову холоднымъ кушаньемъ, то надобно

положить въ отваръ побольше бѣлаго вина, соли, перцу и не столько много буліону, дай ей простынуть съ ея отваромъ, и подавай на салфеткѣ.

Телячья голова другимъ образомъ.

Отрѣжь челюсти и морду даже до глазъ, положи ее въ каструльку съ водою, и снимай пѣну, какъ обыкновенно, изъ горшка; по томъ положи туда пучекъ петрушки, цибули, двѣ головки чесноку, три головки гвоздики, лавроваго листу, тмину, базилику, соли и перцу; когда голова сварится, то вынь ее оттуда, и дай скапать, сними кости, находящіяся сверхъ мозгу; положи его на блюдо, которое долженъ подавать на столъ, полей всю голову соусомъ, сдѣланнымъ такимъ образомъ: положи въ каструльку кусокъ масла, величиною не много побольше яйца, хорошія двѣ щепоти муки, соли и цѣльнаго перцу, три яишные желтка, двѣ ложки уксусу, разболтай все вмѣстѣ, и положи туда полрюмки буліону, дай сгуститься соусу на огнѣ, чтобъ онъ былъ погуще, полей имъ всю голову, обсыпь ее хлѣбнымъ мякишемъ, послѣ полей оную масломъ, дай поджариться въ печи на тортной сковородѣ, котораябъ была повыше, дабы не дотрогивалась до хлѣбнаго мяки-

ша; когда она хорошенько поджарится, накрой блюдо, чтобъ стекъ жиръ, оботри края, положи на дно блюда остраго соусу, которой найдешь первымъ въ отдѣленїи о соусахъ.

Телячью голову готовить.

Вычистить и въ соленой водѣ сварить; и какъ сварится, щеки выломать, и положить на блюдо, а соусъ на нее особливо сдѣлать съ коринкою, съ изюмомъ и съ миндалемъ цѣлымъ, размѣшать масла Чухонскаго съ мукою и съ яицами, и налить медомъ ставленымъ, и положить коринки, изюму, миндалю и сахару немножко и уксусу; и какъ спросятъ кушать, мѣшать галичкомъ; и какъ поспѣетъ, обливать голову, а ножки особливо изжарить въ растворѣ, обвалять и жарить на сковородѣ, а въ растворъ положить коринки, а какъ поспѣетъ, окладывать на гранитуръ и подавать.

Готовить язык и уши телячьи.

Языки и уши телячьи очистить, и заправить съ мукою и съ масломъ на фрикасе; и какъ поспѣютъ, положить лимону свѣжаго и лимонной корки, а мозги телячьи обланжирить и очистить, уксусомъ полить и солью посыпать, и нарѣзать луку кружками, положить лавроваго листу, и послѣ

поваляшь вЪ яицахЪ и папошникѣ сЪ мукою и изжаришь вЪ маслѣ, положишь на гранишурЪ; какЪ кушашь спросяшЪ, шакЪ и подавашь.

Телячьи языки разными образами.

Когда сваряшся шелячьи языки вЪ брезѣ, шо подаюшся они разными образами, и пригошовляюшся шочно шакже, какЪ говяжїй языкЪ; смошри выше о говяжьемЪ языкѣ.

Телячїй мозгЪ по машроски.

Возьми два шелячьи мозга, дай имЪ помокнушь вЪ водѣ, и свари ихЪ вЪ бѣломЪ винѣ, булїонѣ, сЪ солью, перцемЪ и пучкомЪ шравЪ, сдѣлай рагу изЪ мѣлкаго луку и кореньевЪ, кошорые свари сЪ булїономЪ, связкою огородныхЪ расшенїй, приправленнымЪ хорошимЪ вкусомЪ, и сгусши кулишемЪ; обложи ими мозгЪ, равно можешь подавашь его шочно шакимЪ образомЪ сЪ различными рагу начальнымЪ кушаньемЪ. ОнЪ шакже подаешся вЪ аншремѣ; когда будешЪ маринированЪ, шогда его изжарь, и подавай шакже сЪ жареною пешрушкою.

Телячїй мозгЪ инымЪ образомЪ.

Возьми два шелячьи мозга, кошорые вымочи вЪ шеплой водѣ, вари ихЪ по шомЪ сЪ небольшимЪ количесшвомЪ булїона, двумя, или шремя ложками бѣлаго уксусу,

пучкомъ петрушки, цибули, чесночною головкою, тремя головками гвоздики, тминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ; когдажъ все сварится разрѣжь каждой кусокъ мозга на двое, и омочи его въ тѣсто, сдѣланное изъ двухъ горстей муки, разболтанной съ ложкою деревяннаго масла, бѣлымъ виномъ и весьма мѣлкою солью, и жарь ихъ въ перетопленныхъ подчеревкахъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ румяно поджарятся и какъ тѣсто будетъ хрусткимъ, подавай горячимъ.

Телячьи уши разными образами: онѣ готовятся съ разными соусами, когда онѣ сварены будутъ въ бѣломъ брезѣ.

Возьми телячьи уши, хорошо въ горячей водѣ вымокшія, которыя обѣли послѣ и очисти; сдѣлай брезъ слѣдующимъ образомъ: положи въ маленькую кастрюльку хорошаго буліону, не много бѣлаго вина, половину лимона, нарѣзаннаго ломтиками, снявши цедру, пучекъ огородныхъ растеній, соли и нѣсколько кореньевъ; свари съ нимъ телячьи уши, покрой ихъ нарѣзаннымъ шпикомъ; и сіе-то называется бѣлой брезъ.

Когда онѣ сварятся, подавай съ острымъ соусомъ, или можно также ихъ фаршировать и обмочить въ битыя яйцы, обсыпать хлѣбомъ, и подавать жареными.

Какимъ бы образомъ ни пожелалъ ты ихъ приготовлять, то свари ихъ въ брезѣ.

Телячьи уши съ горохомъ.

Возьми четыре телячьихъ уха, которыя повари минуту въ горячей водѣ, а оттуда вынувъ, положи въ чистую воду; когда онѣ хорошо вычещины будутъ, то свари ихъ съ жидкимъ буліономъ, положивъ не много лимона, соли, перцу, пучекъ петрушки, двѣ головки гвоздики, головку чесноку, лавроваго листу; когдажъ онѣ сварятся, и будутъ обланжированы, то подавай ихъ съ рагу, сдѣланнымъ изъ гороху слѣдующимъ образомъ: возьми фунтъ, или полфунта мѣлкаго гороху, которой поставь на огонь съ кускомъ масла, пучкомъ петрушки и цибули, положи туда щепоть муки, размочи половину сокомъ, а половину буліономъ и вари на маленькомъ огнѣ; когда онъ сварится, положи туда небольшой кусочикъ сахару и не много весьма мѣлкой соли; естьли случится кулишъ, положи его туда цѣлую лажку, чтобъ твой рагу не былъ жидокъ, и полей телячьи уши.

Телячьи уши съ сыромъ.

Возьми шесть телячьихъ ушей, хорошо въ водѣ вымокшихъ, обѣли ихъ около четверти часа въ кипяткѣ, а вынувъ оттуда,

положи въ чистую воду и очисти съ нихъ волосы, которые будутъ, вари ихъ, положивъ въ каструльку рюмку бѣлаго вина, и вдвое того влей буліону; также положи соли, перцу, пучекъ петрушки, цибули, чесношную головку, двѣ гвоздишныя головки, поллавроваго листу, тмину, базилику и небольшой кусочикъ масла; когда онѣ сварятся, дай имъ скапать, сдѣлай фаршъ изъ хлѣбнаго мякиша, которой поджарь на огнѣ съ молокомъ, не много натертымъ сыромъ поворачивай до тѣхъ поръ, покамѣстъ мякишъ сдѣлается довольно густъ, дай ему простынуть, и по томъ положи туда не много масла съ четырьмя густыми яишными желтками, разтолки ихъ вмѣстѣ, и начини уши; по томъ обмокни ихъ въ горячее масло, посыпь хлѣбнымъ мякишемъ и натертымъ сыромъ; смѣшай все вмѣстѣ, порядочно положи ихъ въ то блюдо, которое должно подавать, поджарь гораздо румянѣе на тортной сковородкѣ, оботри края блюда, и подавай безъ соуса.

Теляті потрохъ.

Возьми потрохъ, состоящій въ легкомъ, сердцѣ и селезенкѣ, которой изрѣжь въ кусочки, дай вымокнуть въ холодной водѣ, и обѣли минуту въ кипяткѣ, по томъ положи его въ каструльку съ кускомъ масла,

пучкомъ травъ, поставь его на огонь, и положи туда щепоть муки, замѣшанной съ буліономъ.

Когда рагу сварится, и будетъ приправленъ хорошимъ вкусомъ, то положи туда три яишные желтка, разболтанные съ немногимъ молокомъ, дай ему сгуститься на огнѣ; и прежде нежели подавать будешь, положи туда немножечко винограднаго или лимоннаго соку.

Телятья печенка, вареная въ собственномъ ея соку.

Возьми телячью печенку, сними съ нее жилы, и изрѣжь ломтиками, толщиною въ палецъ, разтопи на сковородкѣ кусокъ масла, изжарь въ немъ печенку, въ куски нарѣзанную, приправивши ее притомъ солью и перцемъ; когда куски съ одной стороны поджарятся, то переворачивай ихъ, чтобы и съ другой также поджарились; по томъ снявши ихъ со сковородки, вари съ масломъ, петрушкою, цибулею, шарлотомъ, чесночною головкою, что все изкроши, и перемѣшай на сковородкѣ; по томъ положи туда щепоть муки и размочи ее виномъ, дай вскипѣть не много соусу, а подавая на столъ, влей немножечко уксусу.

Телятьи печенки инымъ образомъ.

Нарѣжь ломтиками телятья печенки и положи ихъ въ кастрюльку съ шарлотомъ,

петрушкою, цибулею и кускомъ масла; поставь на огонь, и положи туда небольшую щепоть муки, влей стаканъ воды и бѣлаго вина, положи соли и цѣльнаго перцу, вари полчаса, разболтай три яишные желтка съ двумя ложками винограднаго, или лимоннаго соку; когда телятьи печенки сварятся, и какъ ужъ мало останется соусу, тогда сгусти его яишными желтками, и подавай на столъ.

Можешь также подавать ихъ другимъ образомъ: нарѣзавши ломтиками, поставь на огонь въ сковородкѣ, положивши туда довольно много изрубленыхъ шарлотовъ, нѣсколько кусковъ масла, соли и цѣльнаго перцу, изжарь ихъ на маленькомъ огнѣ; а прежде нежели подавать будешь, влей туда столовую ложку уксусу.

Телячьи печенки съ крепиномъ.

Нарѣжь маленькими кружечками двѣ луковицы, положи ихъ въ кастрюльку съ кускомъ масла, и поставь на огонь, чтобъ онѣ поджарились, изруби телячьи печенки съ тремя четвертями фунта говяжьяго жиру; потомъ положи ихъ въ иготь съ луковицею, которую варилъ; прибавь хлѣбнаго мякишу, на огнѣ изсушеннаго, также положи молока, петрушки, цибулк, изкрошен-

ныхъ грибовъ, соли и цѣльнаго перцу, четыре яишные желтка и четыре искрошенные же бѣлка, истолки все вмѣстѣ; возьми посредственной величины кастрюльку, положи туда на дно нѣсколько ломтиковъ шпику, сверху свиной крепинъ, которому прежде дай мокнуть цѣлые полчаса въ чистой водѣ, и выжми хорошо въ рукахъ, чтобъ вся вода изъ него вышла; положи въ него весь свой фаршъ, слѣпи всѣ края битымъ яйцемъ, покрой кастрюльку бумагою и крышкою; вари на маленькомъ огнѣ около получаса, по томъ дай скапать жиру, и потихоньку оттуда вынувъ, оботри бѣлымъ полотенцемъ крепинъ, и берегись, чтобъ его не изломать; оботри оставшійся жиръ, положи на то блюдо, которое долженъ подавать на столъ, влей сверху хорошаго соусу пожиже, въ которой положи полложки винограднаго, или лимоннаго соку.

Телячьи печенки по Италіански.

Нарѣжь телячьи печенки весьма тоненькими ломтиками, возьми петрушки, цыбули, грибовъ, полголовки чесноку, два шарлота, что все изруби весьма мѣлко, поллавроваго листа, тмину, истолченнаго въ порошокъ, базилику; возьми посредственной величины кастрюльку, положи на дно оной

слой печенокъ, нарѣзанныхъ тоненькими ломтиками, приправь сверху солью, цѣльнымъ перцемъ, Praванскимъ масломъ, положи по немногу всѣхъ травъ, продолжай такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока укладешь всѣ печенки, приправляя при всякомъ слоѣ точно такъ, какъ первой, вари все это на маленькомъ огнѣ цѣлой часъ; по томъ вынь ихъ изъ каструльки ложкою, которою обыкновенно пѣну снимаютъ, сними жиръ съ соуса, положи туда небольшой кусочекъ масла, разтертаго съ мукою, и поллошки лимоннаго соку, или не много уксусу, дай сгуститься соусу на огнѣ, мѣшая его безпрестанно ложкою; естьли его будетъ весьма мало, то прибавь туда не много соку, положи телячьи печенки въ соусъ, чтобъ онѣ разогрѣлись; по томъ порядочно разклади ихъ въ томъ блюдѣ, которое долженъ подавать на столъ.

Олальи или блины изъ телячихъ молоковъ.

Свари телячьи молоки или рубцы съ водою, солью, пучкомъ петрушки, цибулею, двумя чесночными головками, лавровымъ листомъ, тминомъ, базиликомъ, тремя головками гвоздики; когда это все сварится, дай скапать, и сними жиръ; нарѣжь маленькими кусочками, и маринеруй цѣлой часъ съ

небольшимъ кускомъ масла, двумя ложками уксусу, петрушкою, цыбулею, шарлошами, что все прежде изкроша, также солью и цѣльнымъ перцемъ; дай простынуть обливкѣ; по томъ вынь всѣ маленькіе куски рубцовъ, катай ихъ, посыпая мѣлкими травами. Когда они простынутъ, обмочи ихъ въ битое яйцо, обсыпь хлѣбными крошками, и поджарь гораздо румянѣе.

Телячьи ножки разными образами

Телячьи ноги варятся такимъ же образомъ, какъ и телячьи крезы, естьли похочешь подавать ихъ въ собственномъ ихъ видѣ. Когда онѣ сварятся, то дай имъ скапать, и подавай горячими съ солью, цѣльнымъ перцемъ и уксусомъ; естьлижъ захочется тебѣ положить ихъ въ куриное и цыплячье фрикасе, то нарѣжь ихъ кусочками. Когда онѣ сварятся, положи въ каструльку съ хорошимъ кускомъ масла, грибами, пучкомъ петрушки, цыбули, чесноковою головкою, двумя шарлошами, лавровымъ листомъ, тминомъ, базиликомъ и двумя головками гвоздики; поставь все это на огонь, положивъ туда щепоть муки, размочи стаканомъ бѣлаго вина и булїономъ, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ; вари полчаса на огнѣ; когда соусъ до половины упрѣетъ,

вынь пучекъ оттуда травъ, положи три яишные желка, разболтанные съ уксусомъ и булїономъ: сгусти не давши вскипѣть, и подавай на столъ.

Телячьи ножки другимъ образомъ.

Разрѣжь вдоль по срединѣ четыре телячьи ноги, сперва хорошо въ водѣ вымоченныя, свяжи ихъ, и положи въ каструльку съ булїономъ, довольно жирнымъ, ложкою свинаго топленаго подчеревка и не много водки, положи также пучекъ петрушки, цибули, двѣ головки чесноку, три головки гвоздики, два лавровыхъ листа, тмину, базилику, соли, перцу и щепоть корїандры, свари все это на маленькомъ огнѣ; когда же все сварится и мало ужъ останется соусу, то дай имъ простынуть довольно; по томъ вынувши изъ каструльки, обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, сверху же оной полей не много тѣмъ же жиромъ, поджарь гораздо румянѣе, и подавай въ антреме.

Жареныя телячьи ноги.

Возьми четыре телячьи ноги; которыя перерѣжь пополамъ, свари въ бѣлой водѣ, которая дѣлается такимъ образомъ: разболтай двѣ ложки муки съ полгаленкомъ воды и солью; когда онѣ сварятся, то маринируй ихъ солью, перцемъ, уксусомъ, чеснокомъ

шарлотомъ, петрушкою, цибулею, тминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ; и какъ довольно наберутся онѣ того вкусу, то вынь ихъ изъ маринаду или обливки, посыпь мукою, изжарь; подавай также съ жареною петрушкою.

Телячьи молоки по Лїонски.

Взявъ сладкаго мяса, дай ему хорошенько помокнуть въ водѣ, по томъ обѣли его, возьми полфунта шпику, нарѣжь ломтиками, и положи въ каструльку, чтобъ попрѣло на маленькомъ огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ оно почти совсѣмъ изжарится, по томъ нашпикуй имъ насквозь молоки, положи ихъ въ каструльку съ хорошимъ булїономъ, пучкомъ петрушки, цибули, полчесночною головкою, двумя гвоздичными головками, пятью листами Эстрагона и не множко соли; вари цѣлые полчаса, процѣди ихъ наваръ сквозь сито, и сними съ него жиръ; поставь его опять на огонь, чтобъ сдѣлался глассъ и загласируй имъ сверху телячьи молоки; влей полстакана булїону въ каструльку и двѣ столовыя ложки лимоннаго соку, дабы отстало то, что пригорѣло къ каструлькѣ; по томъ положи небольшой кусочекъ хорошаго масла, разтертаго съ щепотью муки и два яишные желтка, дай

сгуститься на огнѣ не варивши; подлей подъ телячьи молоки, и подавай въ серединѣ, или въ антреме.

Телячьи молоки съ мѣлкими травами.

Изкроши весьма мѣлко укропу, петрушки, цыбули, небольшую головку чесноку и два шарлота, размѣшай всѣ сіи травы съ кускомъ масла, величиною въ полъяйца, мѣлкою солью и цѣльнымъ перцемъ, обѣли три или четыре телячьихъ молокъ, наколи ихъ во многихъ мѣстахъ, чтобъ масло туда вошло со всѣми мѣлкими травами; положи оныя телячьи молоки въ кастрюльку съ нѣсколькими кусками шпику сверху, и влей полстакана бѣлаго вина и столькожъ буліону, вари ихъ на маленькомъ огнѣ, только чтобъ они томились; когда они сварятся, сними жиръ съ соуса, котораго должно быть не много, положи сверху телячьи молоки, естьли случиться у тебя ложка кулишу, положи въ соусъ, ибо онъ отъ него еще будетъ лучше.

Телячи молоки на шпилькахъ.

Нарѣжь четверть фунта шпику въ маленькіе и тоненькіе ломтики, дай имъ упрѣть въ каструлькѣ на весьма маленькомъ огнѣ до тѣхъ поръ, какъ они до половины изжарятся, тогда возьми двѣ телячьи мо-

локи, хорошо въ водѣ вымоченные и обѣленные, которыя нарѣжь, и положи въ каструльку съ шпикомъ, петрушкою, цибулею, грибами, однимъ шарлотомъ, чесношною головкою, что все сперва изкроши, поставь все вмѣстѣ на огонь, и положи туда хорошую щепоть муки, размочи хорошимъ булїономъ, вари полчаса до тѣхъ поръ, покамѣстъ не останется болѣе соусу; естьли отъ шпику не довольно будетъ солонъ твой рагу, то положи туда еще не много соли съ цѣльнымъ перцемъ, не снимай жиръ съ рагу; когда онъ ужъ совсѣмъ почти сварится, положи туда четыре сырые желтка, дай сгуститься на огнѣ, но чтобъ только не вскипѣло, и чтобъ соусъ былъ столь густъ, чтобъ онъ самъ приставалъ къ мясу; тогда сними его съ огня, простудивши до половины, воткни его весь на маленькїя спички, старайся, чтобъ соусъ къ нимъ присталъ, обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, и хорошенько изжарь ихъ на маленькомъ огнѣ, подавай сухими въ антреме.

Телячьи молоки въ рагу.

Возьми жирные телячьи молоки, которымъ дай хорошо вымокнуть въ водѣ, и послѣ обѣли ихъ; разрѣжь ихъ на пять, или шесть кусковъ, и положи въ каструльку съ

грибами, кускомъ масла, пучкомъ петрушки, цибули, поллавровымъ листомъ, двумя гвоздичными головками и полчаснсшною головкою; поставь все это на огонь, и по томъ положи туда щепоть муки, размочи рюмкою хорошаго буліону и полрюмки бѣлаго вина, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ, вари на маленькомъ огнѣ полчаса, сними жиръ съ него, положи туда двѣ хорошія ложки кулиша; сей рагу можетъ служить тебѣ прикрасою для всякаго мяса, для всѣхъ тортовъ; только для нихъ надобно дѣлать соусу побольше. Сей рагу служитъ равно и для антреме, и тогда должно употребить двѣ телячьи молоки, а вмѣсто кулиша положи туда три яишные желтка, разболтанные со сливками, и сними немножко жиръ съ рагу, дай сгуститься на огнѣ; только чтобъ онъ не вскипѣлъ, дабы не свернулся, подавай съ немногимъ соусомъ, и положи туда не много уксусу, естьли онъ будетъ не довольно киселъ.

Телячьи почки.

Когда изжарены онѣ будутъ на вертелѣ, то употребляются къ дѣланію фаршей: изкроши ихъ съ жиромъ, и положи петрушки, цибули, и особенно изкрошенныхъ грибовъ, сгусти сей фаршъ яишными желтками, и приправь его хорошимъ вкусомъ.

Употребляй фаршъ къ дѣланїю жареныхъ большихъ тортовъ и для такихъ рагу, гдѣ нуженъ фаршъ, можно дѣлать также изъ нихъ и яишницу.

Почки телячьи разными образами.

Изжарь ихъ на вертелѣ, обвернувши бумагою; когда онѣ хорошо изжарятся, то подлей подъ нихъ соусу, изъ перцу, соли и уксусу сдѣланнаго, или еще и того лучше, естьли похочешь, нашпикуй ихъ сверху шпикомъ, подавай съ тѣмъ же соусомъ.

Телячья ляшка со сливками.

Положи въ кастрюльку соразмѣрной величины полгаленка молока, хорошїй кусокъ масла, растертаго съ мукою, двѣ чесночныя головки, четыре шарлота, петрушки цѣльной, цибули, лавроваго листу, тмину, базилику, четыре гвоздичные головки, двѣ луковицы, изрѣзанныя въ кружки, соли, перцу, дай нагрѣться не много сей обливкѣ, и поворачивай ее на огнѣ до тѣхъ поръ, пока масло растопится; тогда сними съ огня, и положи туда ляшку, дай ей набраться вкусу чрезъ двенатцать часовъ; по томъ дай скапать, и хорошо вытри, покрой ее бумагою, масломъ хорошо вымазанною; изжарь на вертелѣ, и подавай съ крѣпкимъ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: поставь

на огонь кастрюльку съ двумя луковицами, изрѣзанными въ кружки, и съ кускомъ коровьяго масла, когда онѣ хорошо поджарятся, то положи туда щепоть муки, размочи буліономъ, двумя ложками уксусу, положи кулишу, соли и перцу, вари четверть часа, сними съ него жиръ и процѣди сквозь сито, подлей подъ ляшку.

Телячья грудинка разными образами.

Она полагается въ куриное фрикасе; должно изрѣзать ее въ кусочки, дать помокнуть въ водѣ; по томъ обѣлить ее, поставить на огонь, положивши кусокъ масла, почекъ огородныхъ травъ, грибовъ, щепоть муки, и размочить буліономъ, когда она сварится, сними жиръ, сгусти ее тремя яишными желтками, разболтанными съ молокомъ, и подавай на столъ, положа не много лимоннаго соку. Она также подается съ капустою и шпикомъ; и тогда обѣли капусту и кусокъ шпику, изрѣзаннаго въ ломтики, и свяжи также особо, свари все вмѣстѣ съ хорошимъ буліономъ; не клади туда соли по причинѣ шпику. Когда все сварится, то вынь капусту и мясо, и положи въ чашку, или блюдо, которое должно подавать на столъ; сними жиръ съ буліона въ коемъ варилось мясо, положи туда не

много кулишу, и убари соусъ, естьли его будетъ весьма много, отвѣдай, хорошаго ли онъ вкусу, и полей имъ мясо. Можно также подавать ее въ фрикандо, или вареною въ брезѣ, съ рагу спаржевымъ.

Хрящи съ мѣлкимъ горохомъ.

Обѣливши хрящи, изрѣжь ихъ и положи въ кастрюльку съ мѣлкимъ горохомъ, кускомъ масла и пучкомъ травъ, поставь ихъ на огонь, и размочи хорошимъ буліономъ, положи туда не много кулиша; когда уже подавать будешь, положи туда не много соли, и небольшой кусочекъ сахару, и подавай съ небольшимъ соусомъ.

Жареная телячья грудинка.

Возьми телячью грудинку и изрѣжь въ куски, какъ предъидущую, или оставь такъ цѣлою, поджарь маленькой кусокъ масла съ мукою; когда оно будетъ румянаго цвѣту, то влей туда четверть галенка воды, или буліону, и по томъ положи телятину, которую прикажи изжарить на маленькомъ огнѣ, приправь солью, перцемъ, пучкомъ огородныхъ растеній, и влей полложки уксусу; когда мясо сварится, сними жиръ съ соусу, подавай съ немногимъ соусомъ. Всѣ прочіе куски могутъ приправляемы быть

шакимЪ же образомЪ. Жареные голуби дѣлаюшся шакимЪ же образомЪ.

Телячья грудина употребляется также маринированною, и тогда должно изрѣзать ее вЪ небольшіе кусочки, положить вЪ каструльку кусокЪ масла, которое растереть сЪ мукою, положить соли, перцу, уксусу, петрушки, цибули, тмину, лавроваго листу, базилику, три головки гвоздики, луковицЪ, кореньевЪ и воды, дай разгорѣться на огнѣ обливкѣ, безпрестанно ее мѣшая; по томЪ положи туда мясо, дабы мокнуло оно такЪ два, или три часа; по томЪ, вынувши его оттуда, оботри и обсыпь мукою, жарь ее; и когда хорошо изжарится, то подавай сЪ жареною петрушкою. Всѣ сорты обливокЪ дѣлаются такимЪ же образомЪ.

Телячьи хрящи сЪ щавелемЪ.

Возьми телячью грудинку, и срѣжь сЪ нее хрящи по равнымЪ кускамЪ, обѣли ихЪ не много вЪ горячей водѣ, положи вЪ каструльку кусокЪ масла, пучокЪ петрушки, двѣ головки гвоздики, лавроваго листа, тмину, базилику, чесночную головку, поставь все это на огонь, и положи туда хорошую щепоть муки, размочи буліономЪ, приправь солью и цѣльнымЪ перцемЪ, вари на маленькомЪ огнѣ до тѣхЪ порЪ,

какъ хрящи сварятся, и какъ не останется ужъ больше соусу, а снимай съ него жиръ не совсѣмъ, но до половины; возьми двѣ горсти щавелю, ощипи хвостны, вымой его хорошенько, и выжми въ рукахъ получше, чтобъ воды въ нихъ ни капли не осталось; положи его въ игошь, истолки весьма мѣлко; по томъ выжми хорошенько, чтобъ вышло изъ него по крайней мѣрѣ полстакана соку, процѣди сквозь сито, и употреби его для разболтанія трехъ яишныхъ желтовъ; положи сіе въ хрящи, дай имъ сгуститься на огнѣ, но только чтобъ не вскипѣло, какъ фрикасе куриное; естьли соусъ будетъ слишкомъ густъ, то положи туда не много буліону.

Фаршированная телячья грудинка.

Надобно чтобъ она была нарѣзана по надлежащему, то есть чтобъ вся кожа была на грудинѣ, и тогда положи между кожею и хрящами такого фаршу, сдѣланнаго изъ мяса, какого самъ за благо разсудишь, сшей кожу, чтобъ фаршъ не выпалъ, изжарь на вертелѣ, или въ брезѣ; подавай ее съ такимъ соусомъ, или рагу, сдѣланнымъ изъ огородныхъ растеній, съ какимъ самъ пожелаешь; чтожъ касается до фарша, то мож-

но дѣлать изъ латуку, мѣлкаго гороху, мѣлкихъ огурцовъ, кореньевъ и проч.

Телячья грудинка по Нѣмецки.

Обѣливши ее, вари съ немногимъ буліономъ, влившн полстакана бѣлаго вина, положи пучекъ мѣлкихъ травъ, соли перцу, когда она сварится, положи ее на блюдо, и оберни кожу къ краямъ, чтобъ хрящи были открыты; сверху полей Нѣмецкимъ соусомъ, которой дѣлается изъ кулиша, каперсовъ, анчоусовъ, двухъ птичьихъ сваренныхъ почекъ, обѣленною петрушкою, шарлотомъ, что все изруби весьма мѣлко, вари не болѣе минуты, и положи туда немного цѣльнаго перцу.

Естьлижъ похочешь имѣть соусъ гораздо простѣе, возьми отваръ, гдѣ варилась грудинка, съ котораго сними жиръ, и процѣди сквозь сито; положи туда небольшой кусочикъ масла, растертаго съ мукою, и щепоть обѣленной и изрубленной петрушки, дай сгуститься на огнѣ соусу, и подавай.

Телячья грудинка съ чечевичнымъ кулишемъ, или кулишемъ гороховымъ.

Изрѣжь грудинку въ куски, обѣли ее, и вари съ хорошимъ буліономъ, положа полфунта шпику, изрѣзаннаго въ ломтики, пучокъ мѣлкихъ травъ, чесношную головку и

соли; между тѣмъ, какъ она будетъ вариться, вари также четвертку чечевицы или сухаго гороху съ водою, или булїономъ; когда она хорошо сварится, то протри сокъ сквозь сито; естьли будешь протирать гороховую жижу, то прежде нежели будешь сїе дѣлать, взявши горсть шпинату, свареннаго въ водѣ, выжатаго и изтолченнаго, положи въ оной горохъ, чтобъ жижа сдѣлалась отъ того зеленою; и по томъ протри, размочивши тѣмъ отваромъ, гдѣ варились хрящи, чтобъ придать густоту гороху; по томъ положи хрящи и шпикъ въ жижу, увари на огнѣ, естьли кулишъ будетъ весьма жидокъ, и подавай въ мискѣ.

Телячьи котелеты по Лїонски.

Возьми телячье ребро, которое изрѣжь по котелетамъ, и приправивши, нашпикуй ихъ шпикомъ и маленькими огурчиками, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ, маринируй ихъ съ Прованскимъ масломъ, солью и цѣльнымъ перцемъ, петрушкою, цибулею и шарлотомъ, жарь ихъ на маленькомъ огнѣ въ ихъ маринадѣ или обливкѣ; когдажъ оні изжарятся, то подавай ихъ съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ каструльку петрушки цибули, шарлоту, что все изкроши мѣлко, соли, цѣльнаго

перцу, кусокъ масла, разтертаго съ мукою, и положи Прованскаго масла и двѣ ложки хорошаго булїону, дай сгуститься соусу на огнѣ, а подавая на столъ, положи туда цитроннаго соку.

Телячьи котелеты жареные.

Изрѣжь телячье ребро по котелетамъ, и по надлежащему приготовь ихъ, чтобъ они не слишкомъ долги были, маринируй ихъ цѣлой часъ съ солью; цѣльнымъ перцемъ, грибами, петрушкою, цибулею, небольшою чесношною головкою и не много теплымъ масломъ; по томъ облей котелеты обливкою, обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, изжарь ихъ на маленькомъ огнѣ, поливая оставшеюся обливкою; когда они хорошо поджарятся, то подлей подъ нихъ соусу изъ жидкаго соку, сдѣланнаго съ двумя ложками лимоннаго соку, солью и цѣльнаго перцу; можешь также подавать ихъ въ соусѣ.

Телячьи котелеты съ шпикомъ.

Возьми четверть фунта жирнаго шпику, изрѣжь его въ ломтики и положи въ каструльку съ кускомъ масла, поджарь его не много, и положи туда телячьи котелеты, чтобъ они также поджарились на маленькомъ огнѣ съ мясомъ, переворачивай ихъ безпрестанно, покамѣстъ они изжарятся;

по томъ вынь ихъ изъ кастрюльки вмѣстѣ съ шпикомъ и положи на торелку; сними половину жиру, положи въ кастрюльку два шарлота, щепоть изрѣзанной петрушки, не много соли и цѣльнаго перцу, влей полрюмки бѣлаго вина и столько же буліону, или воды, увари до половины; положи опять туда котелеты съ шпикомъ и три яишные желтка, разболтавши ихъ съ буліономъ, дай сгуститься соусу на огнѣ, но только чтобъ не вскипѣлъ; а подавая на столъ, положи не много уксусу.

Телячьи котелеты съ грушами.

Надобно нарѣзать ихъ весьма толсто, и сдѣлать пальцемъ ямочку въ ребрѣ, положить туда не много салпикону, которой сдѣлай съ телячьими молоками, обѣленными и изрѣзанными въ кусочки, съ шпикомъ, также изрѣзаннымъ и перемѣшаннымъ съ петрушкою, цибулею, шарлотами и изкрошенными грибами, солью и цѣльнымъ перцемъ; зашей котелеты, чтобъ рагу не выпалъ, и вари ихъ въ кастрюлькѣ съ шпикомъ, немногимъ буліономъ, прибавивши полстакана бѣлаго вина; когдажъ они сварятся, то выложи ихъ порядочно на блюдо ребромъ къ верху, процѣди соусъ сквозь сито, снявши съ него жиръ, положи туда не много кулиша, чтобъ его сгустить, полей котелеты.

Филейная часть телятины.

Возьми телятины жареной на вертелѣ, которую изрѣжь въ самые тонкїе кусочки, положи ихъ въ кастрюльку съ петрушкою, цибулею, чесношною головкою; шарлотомъ, что все сперва изкроши, также солью и перцемъ и кускомъ масла; влей полстакана деревяннаго масла, мѣшай все вмѣстѣ на огнѣ до тѣхъ поръ, пока соусъ сгуститcя, но чтобъ деревяннаго масла не видать было; а подавая на столъ, положи не много соку лимоннаго; сей рагу должно кушать какъ можно скорѣе, ибо соусъ свернется въ масло.

Телячьи кишки.

Возьми телячьи кишки, вычисти, и свари ихъ въ водѣ, въ которую положи соли, пучокъ петрушки, луку, цибули двѣ головки чесношныя, лавровой листъ, тмину базилику, три гвоздички; и когда въ томъ онѣ сварятся, то откинь ихъ на рѣшето, чтобъ все стекло, и чтобъ онѣ были чисты; положи въ кастрюльлу шесть луковицъ, изрѣзанныхъ ломтиками, кускомъ масла, и вари ихъ въономъ, пока сварятся и станутъ подрумяниваться, прибавь тогда щепотку муки; смочи бульїономъ прибавь ложку уксусу, положи это въ кишки, и вари еще, пока соусъ уварится; потомъ возьми блюдо, на которомъ ихъ подавать должно, положи въ не-

го кусокъ масла, бѣлаго тертаго хлѣба и немного сыру тертаго же, два желтка яишныхъ, смѣшавъ все вмѣстѣ и подогрѣй на этомъ блюдѣ на маломъ огнѣ, обложи блюдо кругомъ по краямъ поджареннымъ хлѣбомъ, а въ средину на блюдо положи кишки, потомъ положи въ кастрюльку маленькуй кусокъ масла, такъ какъ съ полъяйца, щепотку муки, рюмку буліону, ложечку горчицы, подогрѣй соусъ, пока густъ станетъ, полей имъ кишки, которыя на блюдѣ, посыпь сверху тертымъ хлѣбомъ, смѣшавъ съ тертымъ сыромъ, и поджарь сверху, чтобъ хорошенько подрумянилось.

Телячье легкое.

Нарѣжь ломтями телячье легкое, и положи въ кастрюльку шарлоту, петрушки, луку, изруби все, положи кусокъ масла, поставь на огонь, прибавь щепотку муки, смочи рюмкою воды и столькожъ бѣлаго вина, соли, крупнаго перцу, и дай кипѣть полчаса, взболтай три желтка, положи уксусу; когда легкое сварится и останется мало соусу, то положи взболтанные желтки съ уксусомъ, смѣшай все вмѣстѣ, подогрѣй и подавай.

Готовить кулишъ.

Положить ветчины, говядины, телятины, рѣпы, луку, моркови, духовъ, масла,

воды чумичку, поставить на конфору; и какъ колеръ будетъ, накатить буліономъ, дать кипѣть часа три, спасировать муки въ маслѣ положить тутъ же, процѣдить сквозь салфетку.

Фрикандо.

Нарѣзать телятины отъ задней ноги, набить ножемъ, нашпиковать, и положить въ глассъ; а соусъ сдѣлать съ щавелемъ, поджарить съ масломъ Чухонскимъ и положить ветчины кусокъ, положить щавель, и накатить буліономъ. а какъ поспѣетъ, заправить яицами, подливать подъ телятину и подавать.

Телячья грудинка.

Начинить яицами съ Французскимъ хлѣбомъ и съ перцемъ, обланжирить, поджарить муки съ масломъ, положить ветчины кусокъ, накатить буліономъ, и сварить раки, а кожу изтолочь съ масломъ Чухонскимъ и обжарить, а обжаривши накатить изъ телятины соусомъ, дать вскипѣть, процѣдить опять сквозь ситку въ телятину, положить раковыя шейки, и подавать.

Фрикасе съ телятиною.

Изрубить телятины мѣлко и обланжирить, поджарить муки съ масломъ и положить ветчины кусокъ, луковицу цѣлую, а

въ луковицу воткуть три гвоздики, и накатить буліономъ, какъ поспѣетъ, заправить яицами, и подавать на столъ.

Крезы телячьи.

Вычистить и обжарить, заправить на фрикасе съ мукою и съ масломъ, накатить буліономъ; и какъ поспѣетъ, положить раковаго масла, петрушки зеленой, и заправить яицами, такъ и подавать.

Легкое телячье.

Обланжирить и послѣ нашпиковать, заправить съ масломъ Чухонскимъ и съ мукою, положить ветчины кусокъ, и накатить буліономъ, и поставивъ на огонь, дать кипѣть, печенку изрѣзать тонко ломтиками, просолить, и обвалявъ въ мукѣ, изжарить въ маслѣ на сковородѣ, и окладывать на гранитуръ и подавать.

Ножки телячьи.

Сварить особливо въ брезѣ, сдѣлать фаршъ и заправить, на блюдо фаршъ положить снизу и сверху, и накрыть Французскимъ тѣстомъ; а соусъ сдѣлать особливо съ грибами, какіе есть; какъ паштетъ поспѣетъ, крышку снять, и накатить соусомъ, такъ и подавать.

Рубцы на блюдѣ.

Вычистить и обланжирить гораздо, изкрошить, поджарить муки съ масломъ

положить ветчины, накатить буліономъ; и какъ поспѣютъ, заправить яицами, дать остынуть, поставить на блюдѣ, посыпать сыромъ Пармезаномъ сверху, поставить въ печь; а какъ поспѣютъ, такъ и подавать.

Телятина жареная.

Изрубить мѣлко сала ветчиннаго и смѣшать вмѣстѣ, а послѣ изрубить анчоусу съ лукомъ, и обжарить въ маслѣ особливо, послѣ положить телятину, и влить соку лимоннаго, и смѣшать хорошенько, сдѣлать съ онымъ фаршемъ паштетки въ маленкихъ формочкахъ изъ Французскаго тѣста.

Телятина.

Возьми часть телятины, изрѣжь въ кусочки ломтиками, и нашпикуй ихъ шпикомъ, приправь солью, цѣльнымъ перцемъ, петрушкою, цибулею, шарлотомъ, чесночною головкою, что все изруби; по томъ возьми новаго шпику, которой бы еще ничего не вонялъ, изрѣжь его въ кусочки, сдѣлай въ чашкѣ слой изъ телятины, а другой слой изъ соли, и продолжай такимъ образомъ до самаго конца; по томъ влей полстакана воды и столько же водки, вари на горячихъ угольяхъ отъ четырехъ до пяти часовъ, и подавай такъ говядину на столъ.

Задняя часть телятины.

Телятины заднюю четверть избить и положить въ брезъ; какъ станетъ поспѣвать, застудить, и яицъ положить желтковъ и бѣлковъ на разныя крышки, положить въ бѣлки терназоли, поджарить, чтобы было красно, и запечь, вымазать Чухонскимъ масломъ, и укладывать яицами чрезъ рядъ; сверху яицъ прикрасить лавровымъ листомъ, и подавать на столъ.

Телятина.

Возьми часть телятины, столько же, говяжьяго жиру, и вмѣстѣ изкроши, положи туда петрушки, цибули, шарлоту, что все сперва изкроши, соли, перцу, два густыя яйца, немножко сливокъ, нашпикуй шпикомъ, положи фаршъ внутрь; естьли случится говяжїй рагу, или изъ огородныхъ растенїй, которыябъ были сварены и простужены: то можешь положить ихъ въ фаршъ, покрой шпикомъ, изжарь въ печи; когдажъ изжарятся, то вынь потихоньку, чтобъ ихъ не изломать, сдѣлай по срединѣ яму, и влей туда хорошаго жидкаго соусу покрѣпче.

Катышки изъ телятины.

Изрѣжь телятину въ маленькїе ломтики, пальца въ два, побей ихъ хорошенько, положи на каждой кусокъ фаршу, сдѣ-

ланнаго изъ такаго мяса, какое тебѣ за благо разсудится, и положи туда не много говяжьяго жиру, петрушки, цибули и шарлоту; когда все изрублено будетъ, то разбей туда два желтка яишные, влей полстакана водки, положи шпику и перцу, разклади все это на телячьи куски, покатай каждой изъ нихъ, положи еще въ нихъ по кусочку сала, шпику, и свяжи, изжарь на вертелѣ, обвертѣвши бумагою; когда они изжарятся, то манируй ихъ и поджарь гораздо румянѣе, полей соусомъ изъ жидкаго соку, приправивши хорошимъ вкусомъ.

Приправленная телятина.

Изрѣжь телятину въ самые тоненькіе кусочки столько, сколько тебѣ потребно для приправы того блюда, которое будешь подавать, изкроши петрушки, цибули и шарлоту; по томъ возьми кастрюльку, и положи туда не много Прованскаго и коровьго масла съ мѣлкоизкрошенными приправами, солью и цѣльнымъ перцемъ, положи сверху телятину, и продолжай такимъ убразомъ до тѣхъ поръ, какъ каструлька полна сдѣлается; покрой ее сверху шпикомъ и бумагою, накрой каструльку, вари на маленькомъ огнѣ и на горящихъ угольяхъ цѣлые полтора часа; а когда до половины сварятся, то

влей туда полстакана бѣлаго вина; когдажъ совершенно поспѣетъ, то подавай съ ихъ же соусомъ, только прежде сними хорошенько съ него жиръ.

Телячье плечо въ коробочкахъ.

Изрѣжь телятину въ кусочки, сдѣлай коробочку изъ бумаги, соразмѣрную твоему мясу, обмажь ее извнѣ масломъ, положи туда свою телятину съ Провансkимъ, или коровьимъ масломъ, петрушкою, цибулею, шарлотами, грибами, что все изруби весьма мѣлко; также прибавь соли и цѣльнаго перцу, положи свою коробочку на рошперъ, а подъ исподъ подложи еще листъ бумаги, масломъ намазанной, и жарь на весьма маленькомъ огнѣ, или на горящихъ угольяхъ, только смотри, чтобъ бумага не загорѣлась; естьли огонь будетъ весьма великъ, то можешь его нѣсколько утушить; когда мясо съ одного боку поджарится, то оборотри на другой; подавай въ коробочкѣ, поливши сверху немножко бѣлымъ уксусомъ.

Телячье плечо другимъ образомъ.

Оно рѣжется такимъ же образомъ, какъ выше сказано, и приправляется почти также, съ тѣмъ только различїемъ, что не надобно класть фаршу; положи въ кастрюльку деревяннаго масла, соли, цѣльнаго перцу,

петрушки, цибули, шарлоту, грибовъ, что все изкрошивши, покатай ихъ, и воткни на спички, изжарь на вертелѣ, и подавай съ жидкимъ соусомъ, приправивши его хорошимъ вкусомъ.

Употребленiе телячей ляшки.

Никакое мясо такъ не употребительно, какъ телячья ляшка; ибо изъ нее получается желячiй сокъ, и употребляется она въ мясной булiонъ, въ разныя кулиши и соусы; также употребляется она для приданiя густоты многимъ брезамъ, для сдѣланiя фаршомъ, большихъ и маленькихъ пироговъ, и во многiя другiя кушанья входитъ.

Какъ дѣлать кулишъ разными образами.

Чтобъ сдѣлать кулишъ, положи въ каструльку шпику, изрѣзаннаго въ маленькiе кусочки, и телятины довольно много, смотря, сколько похочешь сдѣлать кулишу, потомъ положи двѣ, или три луковицы и столько же кореньевъ, поставь каструльку, хорошо накрывши, на маленькой огонь, чтобъ изъ мяса вышелъ сокъ, и послѣ разклади подъ него побольше огню, и вари до тѣхъ поръ, какъ мясо станетъ приставать къ ней; и тогда ужъ убавь огню, чтобъ оно приставало къ каструлькѣ помаленьку, и сдѣлай хорошую густоту; послѣ сего вынь

свою телятину и огородныя растенія на тарелку, а въ кастрюльку положи кусокъ масла и муки, смотря на количество, сколько хочешь сдѣлать кулишу, ворочай на огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ хорошо поджарится, а потомъ размочи горячимъ буліономъ, и опять положи туда то мясо, которое ты прежде вынулъ на тарелку, и вари его еще два часа на маленькомъ огнѣ; снимай жиръ почасту съ кулиша, когда все это окончится, то процѣди его сквозь сито, и употребляй во что за благо разсудишь. Чтобъ твой кулишъ былъ хорошо сдѣланъ, то долженъ онъ быть хорошаго коришневаго цвѣту, не весьма жидокъ и не слишкомъ густъ, чтобъ не слыхать было пригори, и о семъ то болѣе всего надобно стараться; ибо за неимѣніемъ кулиша не можешь сдѣлать хорошаго кушанья.

Вотъ способъ для всѣхъ кулишей, какіе только ты пожелаешь сдѣлать; одно только мясо, какое въ него положишь, перемѣняетъ имена; но какой бы кулишъ ты ни дѣлалъ, надобно всегда класть телятину.

Можешь также дѣлать изъ телячьяго соку, положивши на дно кастрюльки немножко шпику, нѣсколько ломтиковъ луку, а сверху положить нѣсколько тоненькихъ ку-

сочковъ телятины, дай всему сему не много попрѣть на весьма маленькомъ огнѣ, покамѣстъ пристанетъ къ каструлькѣ, но чтобъ только не сгорѣло, и размочи его будїономъ, вари полчаса, а потомъ процѣди сквозь сито, и употребляй, на что за благо разсудишь.

Телятина другимъ образомъ.

Возьми кусокъ самой жирной телятины, какой только можешь достать, чтобъ сдѣлать хорошее блюдо, нашпикуй его шпикомъ, петрушкою, цибулею, грибами, чесночною головкою, что все изрубя, также солью и перцемъ, положи телятину въ каструльку, и хорошо накрывши, вари ее въ собственномъ ея сокѣ съ луковицею и двумя кореньями; когда она сварится на весьма маленькомъ огнѣ, сними немножко съ соуса жиръ, и полей имъ свою телятину. Естьли случится у тебя кулитъ, то положи также и его въ свой соусъ, ибо онъ отъ этого будетъ еще лучше.

Телятїи фрикандо простымъ манеромъ.

Возьми ломтикъ телятины, толщиною пальца въ два, которой нашпикуй сверху шпикомъ, и обѣли немножко въ кипяткѣ, а потомъ вари съ будїономъ и пучкомъ травъ; когдажъ это сварится, то вынь изъ ка-

струльки телятину, и сними жиръ съ соуса, процѣди его въ другую кастрюльку сквозь сито, и по томъ дай ему прѣть на огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ почти ужъ ничего не остается; тогда положи туда свой фрикандо, чтобъ его загласировать; когда онъ хорошо загласированъ будетъ съ той стороны, гдѣ шпикъ, то положи его на то блюдо, которое долженъ подавать, вычиспи въ кастрюлькѣ остальное, положивши туда не много кулишу, а и того еще меньше булїону, отвѣдай, вкусенъ ли сей соусъ, и подлей его подъ фрикандо. Всѣ роды фрикандо дѣлаются такимъ же образомъ.

Желе для больныхъ.

Положи въ кастрюльку курицу, которую сперва опали, выпотроши и вычисти, также положи туда изъ задней части телятины около полутора фунта и галенокъ воды, дай кипѣть всему вмѣстѣ, и послѣ сними пѣну; по томъ вари на маленькомъ огнѣ три часа, и процѣди сквозь чистое сито въ кастрюльку, поставь въ печь съ ломтикомъ зеленаго цитрону, снявши съ него кожицу; а естьлижъ у тебя его не случится, то положи туда нѣсколько капель бѣлаго уксусу и немножко сахару, два или три зернышка соли, двѣ щепотки ко-

ріандру, и весьма маленькой кусочекъ корицы, вари четверть часа, и положи туда три разбитыя яйца, бѣлки и желтки съ скорлупою, вари помаленьку, безпрестанно мѣшая до тѣхъ поръ, какъ твой желе будетъ жидокъ; и какъ останется его весьма мало, тогда процѣди его сквозь бѣлую и мокрую салфетку, выжми ее хорошенько, чтобъ ничего не слышно было щелоку, и чтобъ ничего не осталось воды; разклади свой желе по тѣмъ формамъ, гдѣ онъ долженъ оставаться, поставь его въ холодное мѣсто, или на ледъ.

Телячье ребро.

Изрѣжь полфунта шпику, и смѣшай его съ петрушкою, цибулею, небольшою головкою чесноку, что все изруби, также лавровымъ листомъ, тминомъ изтолченнымъ въ порошокъ, базиликомъ, солью и цѣльнымъ перцемъ; нашпикуй всю мясистую часть телячьяго ребра, клади его въ кастрюльку, положа сперва на дно оной шпику, изрѣзаннаго въ ломтики, также нѣсколько кружковъ луку, моркови и пастарнаку, дай всему сему прѣть на маленькомъ огнѣ полчаса, по томъ влей буліону, три ложечки водки, вари это на маленькомъ огнѣ; когда сварится, и соусу немножко останется, то

сними съ него жиръ, и подлей имъ телячье ребро; естьли похочешь подавать ребро холоднымъ, то положи его порядочно въ блюдо, полей сверху соусомъ, не снимая съ него жиру, и дай ему простынуть; можешь подавать такимъ же образомъ телячьи котлеты.

Телячье ребро, жареное на вертелѣ въ мѣлкими травами.

Нашпикуй всѣ мясистыя части телячьяго ребра, и приготовивши его по надлежащему, положи на блюдо, и маринируй три часа съ петрушкою, цибулею, укропомъ, грибами, двумя шарлотами, что все изкроши весьма мѣлко, также съ солью, цѣльнымъ перцемъ, тертымъ мушкатнымъ орѣхомъ и не много деревяннымъ масломъ и когда онѣ будутъ хорошаго цвѣту, то воткни на вертелъ ребро, положи сверху всю приправу, и оберни ихъ двумя листами бѣлой бумаги, хорошо намазанной масломъ; обвяжи такъ, чтобъ мѣлкія травы не могли выпасть, и жарь на маленькомъ огнѣ; когдажъ изжарятся, сними бумагу, счисти ножечкомъ всѣ травы, которыя прилипнутъ къ бумагѣ и къ мясу, и положи ихъ въ каструльку съ немногимъ сокомъ, двумя ложками лимоннаго соку, кускомъ масла, ще-

потью муки, не много соли и цѣльнымъ перцемъ; прежде нежели сгустишь соусъ, надобно растопить немножко масла, и размѣшать въ немъ яишной желтокъ, чтобъ этимъ помазать сверху телячьяго ребра, и обсыпать его хлѣбнымъ мякишемъ, и послѣ поджарить хорошенько. Можешь также подавать телячье ребро и необсыпая его хлѣбнымъ мякишемъ, естьли покажется тебѣ это лишнимъ, когда оно и безъ того будетъ имѣть хорошій видъ.

Телячьи котелеты на сковородкѣ.

Положи въ кастрюльку телячьи котелеты съ топленымъ шпикомъ, петрушкою, цибулею, немногими труфелями, солью и перцемъ, что все изкроши весьма мѣлко; положи также ломтикъ цитрону, снявши съ него кожу, покрой шпикомъ, и вари на маленькомъ огнѣ; когдажъ сварятся, вынь ихъ изъ кастрюльки, оботри съ нихъ жиръ, и положи на то блюдо, которое будешь подавать; вынь также ломтикъ цитрону, находящагося въ кастрюлькѣ, и положи туда не много кулишу, сними жиръ съ соуса, поставь его на огонь, и полей имъ котелеты.

Телячьи котелеты инымъ образомъ проще.

Изрѣжь телячье ребро по котелетамъ, и по надлежащему приготовь ихъ, положи на дно каструлки четверть фунта шпику, изрѣзаннаго въ ломтики, и маленькой кусочекъ масла; а сверху котелеты: свари ихъ на маленькомъ огнѣ въ собственномъ ихъ сокѣ, ворочая почасту; когда они сварятся, то положи въ то блюдо, которое будешь подавать, и сверху покрой шпикомъ; положи въ каструльку ихъ отвару, три яишные желтка съ буліономъ, обѣленною и изкрошенною петрушкою, изкрошеннымъ шарлотомъ; все что пристанетъ къ каструлькѣ; счисти, дай сгуститься на огнѣ, и влей туда не много уксусу, положи не много цѣльнаго перцу, полей имъ котелеты, также положи туда немного соли, естьли онъ не довольно будетъ солонъ.

Телячьи хвосты.

Возьми три телячьихъ хвоста, и разрѣжь пополамъ, обѣли ихъ въ кипяткѣ, положи въ маленькую каструльку съ жирнымъ буліономъ, петрушкою, цибулею, чесношною головкою, тремя головками гвоздики, двумя шарлотами, лавровымъ листомъ, тминомъ, базиликомъ, солью, перцемъ, луковицею, морковью и пастарнаномъ, вари

ихъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ сварятся; и какъ ужъ останется немножко соусу, вынь и простуди, процѣди соусъ сквозь рѣдкое сито, чтобъ и жиръ вмѣстѣ процѣдился; надобно, чтобъ его не болѣе осталось, какъ полстакана, влей его въ каструльку съ тремя яишными желтками, разболтанными съ хорошею щепотью муки, сгусти на огнѣ; по томъ обмочи въ него телячьи хвосты, и посыпь ихъ хлѣбнымъ мякишемъ положи порядочно въ то блюдо, которое долженъ подавать, и поджарь ихъ на тортной сковородкѣ, подавай съ острымъ соусомъ; приготовивши такимъ образомъ, можешь ты ихъ жарить и подавать съ симъ же самымъ соусомъ.

Телячьи хвосты съ капустою и съ шпикомъ.

Возьми два телячьи хвости, и разрѣжь ихъ пополамъ, обѣли ихъ съ полфунтомъ шпику, изрѣзаннаго въ ломтики, по томъ обѣли также капусту, разрѣзавши на четыре части; когда все поспѣетъ, то вынувши капусту, положи въ чистую воду, и по томъ выжми ее хорошенько, сними верхнія листья, и свяжи ее, положи хвосты въ маленькую каструльку съ кусочками шпинату, также связаннаго, и съ капустою, пучкомъ петрушки, цыбулею, полче-

сношною головкою, тремя головками гвоздики, маленькимъ кусочкомъ мушкатнаго орѣха, размочи буліономъ, не много солью, цѣльнымъ перцемъ, вари на маленькомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока хвосты сварятся; вынь ихъ изъ кастрюльки, дай имъ скапать и оботри съ нихъ жиръ; положи хвосты, перекладши капустою, а сверху покрой шпикомъ; положи въ каструльку кулишу столько, сколько надобно для соусу, съ небольшимъ кускомъ масла, малымъ количествомъ соли и цѣльнымъ перцемъ, дай ему сгуститься на огнѣ, полей имъ капусту и мясо; естьлижъ не случиться у тебя кулишу, то возьми не много отвару, гдѣ варилась капуста, которой и процѣди сквозь сито; прежде хорошо сними съ него жиръ, положи его въ каструльку съ небольшимъ кускомъ масла, растертаго съ мукою, дай сгуститься на огнѣ. Телячьи хвосты подаются еще съ разными рагу, сдѣланными изъ огородныхъ растеній.

Телятина съ Сарочинскимъ пшеномъ.

Свари полфунта Сарочинскаго пшена въ маленькой кастрюлькѣ съ буліономъ и топленымъ шпикомъ; когдажъ оно почти сварится, и будетъ весьма густо и довольно жирно, то положи его пальца въ два

толщиною, на дно того блюда, которое должно будетъ подавать на столъ, и котороебъ можно было поставить на огонь; положи сверху Сарочинскаго пшена такого мяса, какого тебѣ за благо разсудится, или можно даже положить разнаго мяса вмѣстѣ, но надобно, чтобъ оно было сварено въ брезѣ и приправлено хорошимъ вкусомъ; покрой все сверьху Сарочинскимъ пшеномъ, такъ чтобъ ничего не видать было мяса; поравняй все ножемъ, поставь блюдо на горящіе уголья, покрой тортиною сковородою, и положи сверьху довольно огню, и пусть варится до тѣхъ поръ, покамѣстъ Сарочинское пшено хорошо подрумянится; подавая на столъ, сними жиръ, которой тамъ будетъ, и подавай сухимъ, или, естьли похочешь, можешь влить немножко соусу на дно блюда. Можешь такимъ же образомъ подавать всѣ роды рагу, которые ты уже подавалъ; только чтобъ соусу было не много.

Крошево изъ разнаго мяса.

Возьми такого мяса, какого похочешь, изъ дворныхъ птицъ, или изъ дичины, жаренаго уже на вертелѣ, и даже можно взять разнаго мяса, естьли не случится одного сорта, изкроши его весьма

мѣлко, положи въ каструльку кусокъ масла; петрушки, цибули, два шарлота, изкрошенные весьма мѣлко, поставь на огонь, и положи туда щепоть муки, влей полстакана буліону и столькожъ соку, соли и цѣльнаго перцу, вари четверть часа; потомъ положи туда мясо, чтобъ оно разогрѣлось, но только чтобъ не вскипѣло, или естьли похочешь, чтобъ оно взварилось; въ случаѣжъ, естьли мясо будетъ твердо, то надобно варить по крайней мѣрѣ часъ на весьма маленькомъ огнѣ; а чтобъ сгустить соусъ, положи туда двѣ щепотки тертаго хлѣба, подаваяжъ крошево на столъ, для хорошаго виду, обложи кругомъ блюда корокъ изъ жаренаго хлѣба, какъ для шпинату.

ГЛАВА V.

О свининѣ и ея пользѣ.

Свинина очень пріятнаго вкуса, и не льзя обойтися безъ нее въ кухнѣ; однакожъ я объ ней не много буду говорить, потому что ея мясо хотя питательно, но не скоро варится. Какъ всѣ части свинины употребляются, то я сдѣлаю изъ сего ма-

ленькое сокращеніе къ удовольствію тѣхъ, которые ее въ пищу употребляютъ.

Свиную голову готовить.

Голову свиную обобрать и варить въ соленой водѣ съ уксусомъ, и сдѣлать руляша, снять съ костей поросенка, и начинить фаршемъ и ветчиною, сварить густо яицъ и тутъ же положить, увертѣть въ салфетку, и увязать Голландскими нитками крѣпко, варить въ той же водѣ; и какъ поспѣетъ голова и руляша, дать остынуть, и нарѣзавъ руляша ломтиками, окладывать свиную голову, и подавать.

Свиную середку, или лопатку готовить.

Свинины свѣжей лопатку, или середку сварить въ соленой водѣ съ уксусомъ, натереть четверть хлѣба ситнаго, четверть фунта сахару и корицы, истолочь вмѣстѣ, смѣшать съ хлѣбомъ, сахаромъ и съ корицею, и снявъ кожу съ середки, посыпь онымъ хлѣбомъ толсто, и положивъ на сковороду, поставить въ печь, и дать стоять до тѣхъ поръ, какъ запечется; а соусъ подъ эту середку сдѣлать такимъ образомъ: налить въ клюкву воды не много, положить хлѣба Французскаго, корицы, сахару, и дать кипѣть, и протереть сквозь сито подъ эту середку, которую такъ и подавать.

Какъ кишки свиныя дѣлать.

Взять телячьихъ фрезовъ, вычистить, обѣлить въ горячей водѣ, положить въ кастрюльку соли, перцу, базилику, нѣсколько листовъ лавровыхъ, не много чесношныхъ головокъ, смочивъ водою все вскипятить, по томъ вынувъ, изрубить и положить въ кастрюльку, прибавя третью часть хорошаго бѣлаго шпику, изкрошить не много того жиру, что внутри свиньи бываетъ, посолить, положить перцу, петрушки, базилику, маерану и укропу; по томъ взять восемь желтовъ, положить фрезы, а бѣлки сбить и сварить сливокъ, и все вмѣстѣ смѣшать, такъ чтобъ можно ими было начинить свиныя кишки, которыя по томъ варить въ молокѣ.

Какъ колбасы дѣлать копченыя.

Свиныхъ окороковъ мясо изрубить мѣлко одну мѣру, по томъ говяжьяго мяса мягкаго изрубить, накрошить сала свинаго мѣлко такуюжъ часть, чтобъ было не изъ нутри, а срѣзанное съ мяса, отъ жилъ очистить хорошенько, смѣшать вмѣстѣ, и положить соли, кишнецу не много, и, ежели есть, толченой селитры съ полложки, смотрѣть кишки, чтобъ были толсты; а начинивши ихъ, связать въ трехъ тонкихъ палочкахъ и повѣсить на морозъ для

на два, а по томъ повѣсить въ дымъ, смотрѣть, чтобъ было не горячо, покоптить дней пять; снять и перевязать покрѣпче полочки, и опять повѣсить коптить, и смотрѣть, чтобъ прокоптѣли, и былибъ туги.

Окорокъ просолной ветчины изготовить.

Просольной ветчины окорокъ сварить въ водѣ, кожу снявъ, положить въ глассъ; по томъ обланжирить капусту, изрѣзать, а не рубить, и поджарить муки съ масломъ красно, и накалить жирнымъ больономъ, послѣ капусту положить, и дать кипѣть; и какъ поспѣетъ, тогда окорокъ вынуть изъ глассу, и обложивъ капустою, подавать на столъ.

Какъ приготовлять ветчину.

Ляшка и плечо употребляются для окороковъ: надобно ихъ посолить и закоптѣть, и для чего сдѣлай разсолъ изъ соли, селитры и изъ всѣхъ употребительныхъ травъ, какъ-то положи тмину, лавроваго листу, базилику, бальсаму и можжевельнику, что все размочи половину водою, а половину положи винныхъ дрожжей, дай настояться всѣмъ симъ травамъ въ разсолѣ 24 часа; потомъ процѣди его, и положи туда окорокъ свинины на двѣ недѣли; по

томъ вынувши изъ разсолу, дай имъ скапать, и хорошенько обтерши, копти ихъ въ дыму; когда они будутъ сухи то для сохраненія натри ихъ винными дрождями и уксусомъ, а сверьху посыпь пепломъ.

Когда похочешь варить ветчину, то счисти сверху нечистоту, ничего не снимая кожи, дай ей помокнуть въ водѣ два, или три дни, чтобы соль изъ нее вымокла, оберни въ бѣлую тряпицу, и положи въ каструльку, котораябъ была не слишкомъ больше окорока; влей туда воды и краснаго вина по одной мѣрѣ, также положи кореньевъ, луковицъ, хорошенькой пучечикъ разныхъ мѣлкихъ травъ, вари окорокъ около пяти или шести часовъ на маленькомъ огнѣ; когдажъ ветчина сварится, дай простынуть ей въ собственномъ ея отварѣ, по томъ вынь ее оттуда, и сними потихоньку кожицу, положи сверху жиру, изкрошеной петрушки съ немногимъ перцемъ, и послѣ тертой хлѣбной корки, и сверьху поджареной муки съ масломъ, чтобъ хлѣбная корка размокла съ жиромъ и получилабъ хорошій цвѣтъ; подавай въ антреме.

Когда окорока будутъ еще новые и не большіе, то можешь изжарить ихъ на вертелѣ и подавать горячими, или холод-

ными въ антремѣ; только не забудь, что должно ихъ больше вымочить, чтобъ жарить на вертелѣ, нежели тогда, когда похочешь варить ихъ въ брезѣ.

Котелеты изъ свѣжей свинины въ рагу.

Изрѣжь свѣжее свиное ребро по котелетамъ и вари ихъ, положа въ каструльку не много бульону, пучекъ травъ, не много соли и перцу; возьми по томъ телячьи молоки, и обѣли ихъ изрѣжь, и положи въ каструльку съ грибами, нѣсколькими печенками птичьими и небольшимъ кускомъ масла, поставь ихъ на огонь; положи туда хорошую щепоть муки, размочи половину бульономъ, влей также стаканъ бѣлаго вина и соку, нужнаго для приданія хорошаго цвѣта рагу, также положи соли, цѣльнаго перцу, пучекъ петрушки, цибули, полчесночную головку двѣ головки гвоздики, увари его хорошенько, и полей имъ котелеты. Ты можешь приготовлять котелеты такимъ же образомъ, какъ рагу; и когда они почти совсемъ уже сварятся, то положи туда молоки, печенки и грибы съ такою же приправкою.

Какъ дѣлать солонину изъ свинины.

Всякое мясо свиное весьма годно для дѣланія солонины, но филейная часть всѣхъ

лучше; нарѣжь такъ великїе куски, какъ самъ за благо разсудишь, и возьми нетолченной соли, натри ею вездѣ свое мясо, положи его въ соразмѣрное судно; когда оно будетъ полно, то закупорь его хорошенько дабы воздухъ не могъ проходить; и по прошествїи пяти, или шести дней можешь ее употреблять; естьлижъ похочешь хранить ее подольше, то положи туда побольше соли; замѣть также и сїе, что чемъ солонина новѣе, тѣмъ она лучше, потомъ употребляй ее или для кушанья съ протертымъ горохомъ или съ различными рагу; куда бы ты ее ни употреблялъ, то не клади ужъ больше соли въ рагу; а естьли твоя солонина будетъ чрезмѣрно солона, то дай ей помокнуть въ теплой водѣ, прежде нежели будешь варить, покамѣстъ немножко вымокнетъ.

Какъ дѣлать шпикъ для шпикованїя разной говядины и свиное сало.

Возьми сверху свинины сало, и сколько возможно поменьше оставляй мяса, раскладн его на доскахъ въ погребѣ, и посоли толченою солью, полагая на десять фунтовъ сала фунтъ соли, натерши его хорошенько солью, клади кусокъ на кусокъ, и положи подъ гнетъ, и поставь пусть сто-

ипъ такимъ образомъ по крайней мѣрѣ недѣли двѣ, а по томъ перенеси ихъ въ сухое мѣсто, чтобъ она высохла.

Свиное сало дѣлается такимъ образомъ: вычиствши сало, то есть снявши кожу, сверху находящуюся, изрѣжь сало въ маленькiе куски, положи ихъ въ котелъ съ водою, луковицею, нашпикованною гвоздикою; дай ему растапливаться на маленькомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока мясо, не могши растопиться, начнетъ поджариваться; тогда вынь его изъ огня, и дай простынуть до половины, и по томъ переложи въ глиняной горшокъ, чтобъ онъ совершенно простылъ.

Колбасы изъ свинины.

Возьми луковицу, которую изкроши и свари съ водою и саломъ; когда она хорошо сварится, и когда не останется ничего, кромѣ жиру, то возьми сала, изрѣжь въ кусочки, положи въ ту кастрюльку, гдѣ варился лукъ съ кровью, сливками, приправивши мѣлкою солью, разными кореньями; перемѣшай все хорошенько, и начини симъ кишки, которыя нарѣжь сперва такъ длинными, какъ похочешь имѣть колбасы, не весьма туго начинивай ихъ, чтобы онѣ, когда вариться будутъ, не треснули; завяжи каждые два конца колбасы; по томъ

вари ихъ въ горячей водѣ по крайней мѣрѣ четверть часа; а чтобъ узнать, сварились ли онѣ, то вынь одну изъ нихъ ложкою, и проколи булавкою или шпилькою; естьли крови ничего не покажется, а виденъ будетъ одинъ только жиръ; то это значитъ, что онѣ ужъ сварились; по томъ дай имъ простынуть, дабы можно было ихъ изжарить, когда похочешь, подавай ихъ на столъ.

Свиныя ноги готовить.

Свиныя ноги очистить и сварить въ соленой водѣ, чтобъ въ половинѣ поспѣли; и естьли есть рѣпа Руская, или Нарвская, то нарѣзать гвоздиками, и поджарить въ маслѣ съ ветчиною и съ сахаромъ красно, положить уксусу, накатить кулями, и ноги положить вмѣстѣ, и какъ поспѣютъ, такъ и подавать.

Какъ готовить ролетъ изъ поросенка.

Взять поросенка, снять кожу, а на кожу накласть яицъ пятнатцать, бѣлки особливожъ, языковъ копченыхъ, телячьяго фаршу, перцу, петрушки рубленой, фисташекъ, соли не много, завязать въ салфетку крѣпко Голландскими нитками, сварить гораздо мягко, положить подъ гнетъ, послѣ рѣзать штуками, окладывать вокругъ холоднаго, или такъ подавать на столъ.

Чиненой поросенокъ.

Изрубить печенку поросячью съ шпикомъ; шампїоновъ, каперсовъ, немножко чесноку, благовонныхъ травъ, шалфею, положа все въ каструлю, посолить и перцомъ посыпать, двѣ гвоздички толченыя, и тѣмъ начини поросенка, по томъ жарь, какъ обыкновенно.

Лучшїя кровавыя кишки.

Чтобъ сдѣлать хорошенько кишки, надобно взять луку, изрубить его мѣлко, и сварить въ горячей водѣ, по томъ вынуть и положить въ кровь, и прибавить соли, перцу, не много молока, хорошую ложку жирнаго булїону, по томъ возьми жиру свинаго изъ подчеревка, изрѣжь оной мѣлко, и вмѣстѣ все перемѣшай рукою, а кровь надобно взять, какъ скоро свинью убьютъ, горячую, и во все время ее бить безпрестанно; какъ наполнишь онымъ кишки, то положи въ каструльку, и дай кипѣть; а чтобъ узнать, поспѣли ли онѣ, то прокалывай булавкою; и ежели будетъ итти кровь, то не поспѣли; а ежели пойдетъ жиръ, то поспѣли.

Какъ приготовить солянку.

Взять ветчины, нарѣзать такъ точно, какъ обыкновенно приготовляются бураки,

сколько кому угодно, положить въ чашку, и наливать горячею водою, перемѣнять воду четыре раза; когда нальешь, то мѣшай ложкою, не много дай стоять, и по томъ сливай и наливай другою, изрѣжь говядины такимъ же образомъ, приготовь очищенныхъ и нарѣзанныхъ огурцовъ, луку рѣпчатаго, также влей хорошей сметаны, все оное изготовь; по томъ возьми кастрюльку, положи масла, и растопи, послѣ положи ветчину, и поджарь хорошенько, во время онаго мѣшай ложкою положи говядину и опять поджарь, положи луку, и огурцовъ приготовленныхъ; когда довольно поджарятся, то положи сметаны, и смѣшай хорошенько, поставь опять на огонь и когда увидишь, что довольно поджарилось, то снимай, и налей кипяткомъ воды, такъ чтобъ вся оная покрылась водою, и на вершокъ выше мяса было бъ воды, поставь на хорошій жаръ, чтобъ оная цѣлой часъ мѣста наономъ постояла, и подавай; надобно, чтобъ оная не была толста.

Какъ разныя сосиски дѣлать.

Возьми свинины, которая по жирнѣе, изруби ее, и положи туда петрушки и изкрошеной цибули, приправь солью и пряными кореньями, начини этимъ телячьи или

свиныя кишки, нарѣзавши прежде ихъ столь долгими, сколько самъ пожелаешь, и по томъ изжарь ихъ; можешь придать имъ такой вкусъ, какой самъ за благо разсудишь, какъ-то съ трюфелями или шарлотомъ. Естьли будешь класть труфели, то изруби ихъ съ мясомъ, смотря на количество, сколько самъ захочешь; естьлижъ шарлоты, то клади ихъ весьма мало, дабы они прочій вкусъ не заглушили. Плоскія сосиски дѣлаются такимъ же образомъ, съ тѣмъ только различіемъ, что должно класть мясо въ свиной крепинѣ, изжарь ихъ такимъ же образомъ.

Свиныя колбасы.

Возьми жирныхъ свиныхъ кишокъ, и вымывши ихъ хорошенько, нарѣжь столь долгими, сколько похочешь имѣть колбасы; дай имъ помокнуть въ водѣ, положи туда немного уксусу, тмину, лавроваго листу, базилику, дабы онѣ набралисъ хорошаго вкусу; по томъ возьми часть сихъ кишокъ, изруби ихъ въ кусочки съ масломъ и свининою, приправь все вмѣстѣ солью и пряными кореньями, и положи еще не много анису, по томъ начини сею начинкою до половины свои кишки, дабы онѣ варившись не разпадались; естьли онѣ будутъ полны, завяжи у нихъ оба концы, вари въ каст-

рулькѣ, вливши половину воды, а половину молока; также положи сала, тмину, лавроваго листу, базилику и немножко сала; когдажъ онѣ сварятся, дай имъ простынуть въ ихъ отварѣ; а какъ похочешь подавать ихъ на столъ, то изжарь и подавай.

Буженина.

Взять свиной окорокъ свѣжій, снять кожу, натереть солью, класть перецъ, набить луку, истолочь гораздо больше лавроваго листу, и все класть на окорокъ, кожею накрыть, положить въ судно, налить кислыхъ щей, ренскаго уксусу не много, дать мокнуть трои сутки, по томъ вынуть и жарить въ печи. Индѣйку можно такимъ же образомъ жарить и готовить, такъ свинину, и подавать на столъ.

Буженина другимъ образомъ.

Ввзять свиной окорокъ, свѣжаго шарлоту натолочь съ солью, и натереть окорокъ, и просолить еще солью не много; по томъ взять мяты и взварить въ красномъ уксусѣ, облить окорокъ, дать мокнуть трои сутки, тогда вынуть и жарить въ печи, и мяты съ уксусомъ туда же положить; а какъ поспѣетъ, подавать на столъ.

Поросенка готовить.

Сдѣлай сперва хорошій буліонъ изъ говядины, или задней части телятины съ двумя телячьими же кожами, положи пучекъ петрушки, цибули, двѣ чесношныя головки, три головки гвоздики, половину мушкатнаго орѣха, луковицу, и кореньевъ; когда говядина сварится, то процѣди буліонъ сквозь сито, положи поросенка въ другую кастрюльку, соразмѣрную его величинѣ, съ четырью большими раками, и съ тѣмъ буліономъ, которой ты процѣдилъ; влей туда бѣлаго вина, положи соли и цѣльнаго перцу; вари около полтора часа, по томъ процѣди наваръ сквозь сито, сними съ него жиръ, и поставь въ печь, чтобъ онъ сдѣлался жидокъ, какъ желе; положи туда половину лимона, снявши прежде съ него кожу, и шесть яишныхъ бѣлковъ битыхъ съ скорлупою, когда онъ будетъ жидокъ, то процѣди его сквозь салфетку; по томъ положи поросенка въ кастрюльку, соразмѣрную его величинѣ, сверху четыре рака съ пучкомъ зеленой петрушки, полей желеемъ поросенка; когда желе повсюду разольется, то обмочи кастрюльку въ горячую воду, и скорѣе опрокидывай поросенка въ то блюдо, которое

должно подавать, подъ исподъ положи салфетку.

Фаршированной поросенокъ.

Когда онъ хорошо очищенъ будетъ, то надобно снять его съ костей поискуснѣе, разпластать на бѣломъ полотенцѣ, и сверху положить хорошаго говяжьго фаршу, приготовленаго хорошимъ вкусомъ, котораго накласть надобно толщиною въ палецъ, положить сверху сего фарша слой ветчины, другой слой сала, послѣ слой шпуфелей и одинъ слой яишныхъ желтковъ; покрой всѣ ломтики сала фаршемъ; по томъ покатай поросятину, только берегись перемѣшать ломти сала; обверни его широкими и тоненькими ломтиками сала; свяжи потуже, и вари три часа, съ половиною булїона и половиною бѣлаго вина, солью, цѣльнымъ перцомъ, кореньями, луковицами, хорошимъ пучкомъ петрушки, цибулею, шарлотомъ и базиликомъ; когда онъ сварится, то дай простынуть ему въ его отварѣ, и подавай холоднымъ въ антреме.

Поросенокъ по Лїонски.

Вычистивши его хорошенько и выпотрошивши, надобно поискуснѣе снять его съ костей, выключая ногъ и головы, сдѣлай фаршъ такимъ образомъ: положи въ ка-

струльку полгаленка хорошаго молока; когда оно сварится, то положи туда около полфунта хлѣбнаго мякишу, которой вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ онъ все молоко въ себя вберетъ; и какъ оно сдѣлается довольно густо, то почасту его мѣшай; и на концѣ, дабы не пригорѣло, дай ему простынуть; возьми телятины около одного фунта и столькожъ говяжьяго жиру, что все вмѣстѣ изкроши, и по томъ положи туда хлѣбнаго мякишу съ петрушкою, цибулею, двумя шарлотами, грибами, что все изкроши весьма мѣлко, также солью, перцемъ, четырью яйцами, бѣлками и желтками, изруби въ кусочки поросячью печенку и почти столькожъ сырой ветчины, и смѣшай все съ фаршемъ; положи все въ поросенка, зашей его, и жарь на вертелѣ, положивши сверху нѣсколько кусочковъ шпику, надобно обвернуть его салфетку, и варить, какъ предъидущій; подавать же на столъ должно такимъ же образомъ, то есть холодныхъ въ антреме.

Какъ солить мясо.

Взять мяса 100 фунтовъ, соли гораздо сушеной четыре фунта и шестьдесятъ шесть золотниковъ, селитры мѣлко изтолченной 24 золотника; или все равно: на 12

фунтовЪ мяса положить соли 54 золотника, селитры три золотника; и ежели разсолу не будетЪ, то должно сварить штофЪ воды, размѣшать вЪ ней соли; и когда она простынетЪ, влить ее вЪ мясо.

ГЛАВА VI.

О ягненкѣ.

Хотя ягнячье мясо не есть самое превосходное на кухнѣ по причинѣ худаго вкуса; однакожЪ я не преминулЪ изЪяснить нѣкоторыя его части, которыя вЪ большемЪ употребленіи.

Ягнячій потрохЪ и голова.

ПодЪ именемЪ потроха разумѣется голова, печенка, сердце, легкое и ножки: срѣжь челюсти и морду, дай имЪ вымокнуть вЪ водѣ сЪ остаткомЪ потроха, изрѣзаннаго вЪ кусочки, обѣли ихЪ, и вари на маленькомЪ огнѣ сЪ буліономЪ, небольшимЪ кускомЪ масла, пучкомЪ петрушки, солью и перцемЪ; когда онЪ сварится, разболтай три яишные желтка сЪ небольшимЪ количествомЪ молока и дай сгуститься оному соусу на огнѣ; влей также туда немножко

уксусу, положи голову въ то блюдо, которое долженъ подавать, скрой мозгъ, обложи его кругомъ блюда, а сверху полей соусомъ.

Ягнячья голова разными образами.

Возьми двѣ ягнячьи головы съ шеями, срѣжь съ нихъ челюсти и морду, обѣли ихъ, и свари въ бѣломъ брезѣ, какой показанъ для телячьихъ ушей, положи ее потомъ въ каструльку съ буліономъ; хорошенькимъ пучкомъ травъ, солью, перцемъ, кореньями, луковицами и лимоннымъ сокомъ, вари ихъ на маленькомъ огнѣ; когда сварятся, скрой съ нихъ мозгъ, и положи ихъ въ то блюдо, которое долженъ подавать, а сверху полей такимъ соусомъ, какой тебѣ за благо разсудится, какъ-то Гишпанскимъ или соусомъ равиготнымъ и проч.

Или простѣе.

Возьми буліону изъ ихъ отвару, только смотри, чтобъ онъ былъ не пересоленъ, разболтай его съ тремя яишными желтками и щепотью изкрошенной петрушки, сгусти его на огнѣ, и полей имъ сверху головы.

Какъ приправлять четверть ягненка.

Передняя четверть ягненка вкуснѣе, нежели задняя; она обыкновенно подается жареною вмѣсто жаркаго; можно также пода-

вать ее съ фрикандо; а чтобъ ее хорошенько загласировать, то возьми глассу, находящагося съ кастрюлькѣ, и разклади его на ячнячье мясо; можешь также подавать ее съ фрикандо съ шпинатомъ рагу, или жареною въ брезѣ съ рагу, сдѣланнымъ изъ мѣлкихъ огурцовъ, а остальную четверть ягненка прикажи изжарить на вертелѣ; когда она простынетъ; то сдѣлай изъ нее крошево, а кругомъ разклади котелеты.

Филейная часть ягненка.

Положи въ кастрюльку кусокъ масла и грибовъ, изруби пучекъ травъ, поставь ихъ на огонь, и положи туда щепоть муки, полей буліономъ, дай вариться грибамъ до тѣхъ поръ, какъ не останется почти ничего соусу, тогда филейную часть ягненка, жареную на вертелѣ, изрѣжь въ тоненькіе и маленькіе кусочки, положи туда три яишные желтка, разболтавши ихъ съ молокомъ, дай сгуститься соусу на огнѣ, но только чтобъ онъ не вскипѣлъ, приправь его хорошимъ вкусомъ, положи туда немного лимоннаго соку, и подавая на столъ, влей еще немножко уксусу.

Филейная часть ягненка другимъ образомъ.

Для сдѣланія соуса влей сливокъ въ кастрюльку, и вари ихъ до тѣхъ поръ, какъ

сгустятся, и между тѣмъ, какъ они только будутъ вариться, мѣшай ихъ безпрестанно, чтобъ они не свернулись; когда будешь подавать ихъ, то положи туда изрѣзавши филейную часть ягненка, дай ей повариться, но только чтобъ не вскипѣла, приправь хорошимъ вкусомъ, и такъ подавай.

Ягнячьи ножки съ густотою.

Свари въ хорошемъ брезѣ дюжину ягнячьихъ ногъ и осмьнатцать, или двенатцать маленькихъ бѣлыхъ луковицъ, сдѣлай небольшую густоту изъ хлѣбнаго мякиша, тертаго сыру, куска масла и трехъ яишныхъ желтковъ, смѣшай все вмѣстѣ, и положи на дно того блюда, которое долженъ будешь подавать на столъ, поставь сїе блюдо на горящїя уголья, дабы прилипла не много сїя густота, разклади сверху оной ягнячьи ножки, перекладя ихъ мѣлкими луковицами, дай еще немного поджариться на огнѣ, по томъ дай скапать жиру, и сверху полей хорошимъ телячьимъ соусомъ. Языкъ и хвостъ приправляются точно такъ, какъ и бараньи.

ГЛАВА. VII.

Вообще о дворныхъ птицахъ.

Я ужъ довольно разпространился, говоря доселѣ о грубомъ мясѣ; теперь должно поговорить еще о мясѣ, которое гораздо вкуснѣе.

Я начну съ цыпленковъ, потому что они весьма полезны для здоровья; мясо у нихъ самое питательное, и скоро варится; это первое кушанье изъ мяснаго, которое подаютъ больнымъ.

Всякая дворная птица, какъ скоро зарѣзана будетъ, должна быть тотчасъ ощипана; ее не должно класть въ горячую воду, а послѣ щипать, но надлежитъ сухую ее щипать; не прежде должно ее потрошить, какъ когда ужъ она осмолена, или опалена будетъ; опали ее въ печи, зажегши великой огонь, и бережненько поворачивай ее на огнѣ, только чтобъ пухъ, оставшійся на ней, опалился; естьлижъ не способно будетъ тебѣ сего сдѣлать въ печи, то просто, возьми листъ бумаги, которой зажги подъ цыпленкомъ, по томъ выпотрощи его такимъ образомъ: разрѣжь кожу на задѣ шеи у всякой дворной птицы, и бережненько вынь зобъ, дабы кожа у шеи спереди вся

цѣла была; потомъ всунь палецъ, и поверни его согнувши, чтобы вынуть внутренность или потрохъ; такимъ образомъ легко вынешь кишки, печенку и желудокъ; потомъ сдѣлай побольше дыру возлѣ крестца, и бережненько выпотроши птицу, напрасно ее не раздирая, выкинь желчь изъ печенки, и вынь изъ внутри желудокъ; всѣ дворныя птицы, равно какъ и дичь, опаливаются и потрошатся точно такимъ же образомъ. Естьлижъ похочешь приготовлять и подавать какую нибудь птицу жареную, то не должно ее опаливать, но только выпотроши по выше сказанному, подержи ее на горящихъ угольяхъ, оботри хорошенько и чисто тряпицею, вычисти ихъ, напослѣдокъ нашпикуй, какъ самъ за благо разсудишь.

Фрикасе изъ цыплятъ.

Возьми двухъ жирныхъ цыплятъ, опали ихъ, вычисти и выпотроши, изрѣжь по частямъ, и положи въ теплую воду, чтобъ дать имъ немножко окрѣпнуть, положи также туда и печенки, вычистивши желчь, желудокъ, разрѣзавши все въ немъ находящееся, которые сперва надобно опалить надъ горящими угольями, дабы кожа слѣзла; надобно отрѣзать ножки, а шею должно только до половины отрѣзать; когдажъ твои

цыплята хорошо окрѣпнутъ, то дай имъ скапать на рѣшетѣ, положи ихъ въ каструльку съ кускомъ хорошаго масла, пучкомъ петрушки, цибули, лавровымъ листомъ, немного тминомъ, базиликомъ, двумя гвоздичными головками, грибами и кусочкомъ ветчины, естьли она у тебя случится; поставь все на огонь, и пусть стоитъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ ничего почти не останется соусу; положи туда хорошую щепоть муки, и разболтай не много съ горячею водою, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ, увари соусъ хорошенько; когда же будешь подавать, то выпусти туда три яишные желтка, и разболтай ихъ съ сливками или молокомъ, и вылей въ фрикасе, дай сгуститься ему на огнѣ, но только чтобъ не вскипѣлъ; ибо въ противномъ случаѣ соусъ твой свернется; положи туда лимоннаго соку, или немножечко уксусу; разклади фрикасе свое въ блюдо, потрохъ на дно, ножки и крылья сверху, полей вездѣ соусомъ и грибами. Естьлижъ похочешь имѣть фрикасе побѣлѣе, то сними кожу съ цыплятъ, прежде нежели будешь ихъ рѣзать по частямъ, изжарь ихъ съ артишоками, до половины свареными, по томъ изрѣжь ихъ по частямъ, поставь на огонь въ

кастрюлькѣ съ кускомъ масла, пучкомъ травъ и съ нѣсколькими кусками артишоки, положи туда, также изкроши ихъ и перемѣшай въ маслѣ съ изкрошеннымъ эстрагономъ, солью и цѣльнымъ перцемъ, начини симъ фаршемъ цыплятъ, и положи ихъ въ кастрюльку, вложивши ножки во внутрь; жарь ихъ въ маслѣ, послѣ, положи кусокъ шпику на брюхо, и жарь ихъ на вертелѣ, обвертѣвши бумагою; когдажъ они изжарятся, положи остатокъ изкрошеннаго эстрагону въ кастрюльку съ двумя печенками и небольшимъ кускомъ масла, растертаго съ мукою, двумя яишными желтками; влей полстакана соку и двѣ ложки буліону, немного уксусу, положи соли и цѣльнаго перцу, дай сгуститься соусу на огнѣ не варивши, дабы яицы не свернулись.

Цыплята съ виноградомъ.

Опали, обчисти и выпотроши цыплятъ; нафаршируй ихъ печенкою съ масломъ, петрушкою, цибулею, морковью, пастарнакомъ и двумя головками гвоздики, жарь все это вмѣстѣ на огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ подрумянятся; положи туда хорошую щепоть муки, влей стаканъ буліону, дай вариться, и пусть до половины укипитъ, процѣди соусъ сквозь сито; по томъ возь-

ми хорошую горсть неспѣлаго винограда, весьма зеленаго, вынь изъ него зернышки, и обланжируй въ горячей водѣ; а вынувъ оттуда, дай скапать съ него водѣ, положи въ соусъ съ двумя яишными желтками, дай сгуститься на огнѣ не варивши, только почаще поворачивай; какъ скоро соусъ сгустится, сними съ огня, и полей имъ своихъ цыплятъ.

Цыплята жареные на вертелѣ.

Возьми жареныхъ цыплятъ, которые уже подаваемы были на столъ, изрѣжь ихъ по частямъ, и воткни каждой кусокъ на вертелъ, обмочи въ битое яйцо, приправь солью, перцемъ, петрушкою и изкрошенною цибулею, обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, и обмочи въ коровье или Прованское масло; по томъ опять посыпь хлѣбнымъ мякишемъ, и изжарь на маленькомъ огнѣ, поливая по маленьку масломъ; подавай сухими, или съ жидкимъ соусомъ.

Цыпленокъ съ сыромъ.

Опали и обчисти пару цыпленковъ, выпотрошивши ихъ и вложивши ноги во внутрь, разрѣжь ихъ не много на спинѣ, и побей ножемъ, положи ихъ опять въ кастрюльку съ маленькимъ кускомъ масла, влей полстакана бѣлаго вина и столькожъ

буліону, положи туда пучекЪ петрушки, цибули, полголовки чесноку, двѣ головки гвоздики, половину лавроваго листу, тмину, базилику, не много соли и цѣльнаго перцу, вари цѣлой часЪ на маленькомЪ огнѣ, чтобЪ они только что варились; по томЪ вынь оттуда цыплятЪ; и положи вЪ соусЪ кусочекЪ масла, растертаго сЪ мукою, дай ему сгуститься на огнѣ; возьми по томЪ то блюдо, которое должно подавать на столЪ, влей часть сего соуса на дно онаго, а сверху соуса положи горсть тертаго сыру; послѣ положи своихЪ цыплятЪ, полей ихЪ еще остаткомЪ соуса, и по томЪ опять посыпь натертымЪ сыромЪ, поставь блюдо на весьма маленькой огонь, покрой тортною сковородкою, сверху которой наклади огня; когда они хорошо подрумянятся, и соусу не много останется, подавай горячими. Естьли сырЪ будетЪ слишкомЪ солонЪ, то не должно его класть вЪ отварЪ, гдѣ варились цыплята.

Цыплята сЪ цвѣтною капустою.

Возьми два не слишкомЪ большіе цыпленка, которыебЪ можно было изжарить на вертелѣ, опаливши ихЪ, вычистивши и выпотрошивши, вынь желчь изЪ печенокЪ, которыя изкроши, и перемѣшай сЪ кускомЪ

масла, петрушкою, изкрошенною цибулею, солью и цѣльнымъ перцемъ, начини симъ фаршемъ своихъ цыплятъ, оставь ножки, и притки ихъ, какъ обыкновенно водится, поджарь на огнѣ въ каструлькѣ съ небольшимъ кускомъ масла; по томъ оберни ихъ въ куски шпика и бумагу, обмазанную масломъ, и жарь на вертелѣ; когдажъ изжарятся, то положи ихъ порядочно въ то блюдо, которое должно подавать, раскладя сверху цвѣтную капусту, съ которой бы прежде хорошо вода скапала, и которую сварить должно въ водѣ съ небольшимъ, кускомъ масла и солью; полей сверху соусомъ, сдѣланнымъ съ небольшимъ кускомъ масла, ветчиною въ полъяйца, кулишемъ, солью и цѣльнымъ перцемъ, дай ему сгуститься на огнѣ, не варивши.

Панированные цыплята.

Опали и выпотроши своихъ цыплятъ, вложи ноги во внутрь, положи цыплятъ въ каструльку съ кускомъ масла, бѣлымъ виномъ, солью и цѣльнымъ перцемъ, пучкомъ петрушки, цибули и чесношною головкою, свари на маленькомъ огнѣ и облей соусомъ хорощенько своихъ цыплятъ; по томъ обмочи ихъ въ битое яйцо, обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, обмочи опять въ масло, и по

томъ еще обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, поджарь ихъ гораздо порумянѣе, подавай на столъ сухими, или съ жидкимъ соусомъ, которой бы былъ покрѣпче.

Какъ приправлять жирныхъ цыпленковъ съ яйцами.

Они приготовляются всѣ одинакимъ образомъ, и обыкновенно подаются жареными; можешь подавать ихъ обверченными, шпикомъ или нашпикованными, смотря по вкусу хозяина; а чтобъ они изжарились по надлежащему, то это узнать можно, щупая пальцемъ, и смотря, естьли хорошо поджарятся и будутъ мягки, то время вынимать ихъ изъ печи; чтожъ касается до цвѣту, то не должны они быть ни весьма блѣдны, ни весьма поджарены.

Всѣ почти умѣютъ жарить мясо на вертелѣ, но не многіе знаютъ мѣру, сколько должно его жарить; и о семъ-то болѣе всего должно стараться; ибо отъ сего зависитъ доброта мяса.

Холодные цыплята, жареные на вертелѣ разными образами.

Естьли похочешь подавать жареныхъ цыплятъ холодными, то изжарь ихъ на вертелѣ слѣдующимъ образомъ: опали ихъ въ печи, выпотроши, и положи имъ во внутрь

не много тертаго сыру, также изкрошенной печенки, не много петрушки, накрошенной цибули, немножечко соли, зашей ихъ, дабы ничто оттуда не выпало; изжарь ихъ на вертелѣ, обвертевши широкими ломтиками шпику, нарочно для того нарѣзаннаго, и еще сверху бумагою; не держи ихъ на весьма жаркомъ огнѣ, дабы они не подрумянились, ибо цыплята холодные, жареные на вертелѣ, должны подаваемы быть на вертелѣ; когда твои цыплята изжарятся, то положи ихъ въ то блюдо, которое должно подавать на столъ, и влей туда такого соусу, или рагу, какой тебѣ за благо разсудится, и такъ подавай.

Цыплятъ чинить.

Сдѣлать фаршъ, и начинить имъ цыпленка внутри, и положить еще за кожу; а фаршъ сдѣлать изъ печенокъ съ саломъ, хлѣбомъ Французскимъ, яицами, положивъ одинъ анчоусъ и перцу, и завязать Голландскими нитками, изжарить на вертелѣ; соусъ же для него сдѣлать такимъ образомъ: варить сахаръ съ водою, и какъ онъ сдѣлается густъ, то положить лимону свѣжаго, нарѣзавъ кружками, и обланжиривъ крыжовникъ въ водѣ, положить въ сахаръ, и дать вскипѣть разъ, полей снявъ съ огня, изжарить

цыплятѣ, положа вѣ этомѣ соусѣ, подавать на столѣ.

Цыплятѣ готовить вѣ растворѣ.

Цыплятѣ заправить и положить вѣ брезѣ; а какѣ поспѣютѣ, вынуть вонѣ, и нащипать зеленой петрушки; и какѣ спросятѣ кушать, то оттопить масла фунта три, цыплятѣ обвалять вѣ растворѣ, и обмокнувѣ вѣ горячее масло, обжарить вѣ ономѣ, и послѣ петрушку вѣ томѣ же маслѣ обжаривѣ, обсыпать цыплятѣ на блюдѣ, такѣ и подавать сухими.

Цыплятѣ готовить сѣ сахарнымѣ горохомѣ.

Сахарной горохѣ обланжирить, и поджарить муки сѣ масломѣ Чухонскимѣ, положить ветчины, а цыплятѣ обланжирить, накатить бѣлымѣ буліономѣ, и положить сахару немножко, петрушки щипаной; и какѣ спросятѣ кушать, заправлять яицами и подавать.

Цыплятѣ готовить сѣ раками.

Поджарить муки сѣ масломѣ, и накатить буліономѣ бѣлымѣ, а сѣ раковѣ очиствѣ кожу, истолочь сѣ масломѣ Чухонскимѣ, и обжарить вѣ кастрюлькѣ, а обжаривши, тѣмѣ же накатить буліономѣ, и

процѣдить сквозь сито, положить въ цыплятъ щипаной петрушки, такъ и подавать.

Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ.

Цыплятъ очистить, обланжировать, нашпиковать шпикомъ и изжарить на вертелѣ, а соусъ для нихъ сдѣлать особливо такимъ образомъ: взять крыжовнику, обобрать его, положить въ кастрюльку сахару, бѣлаго вина, дать кипѣть, положить туда же лимонной корки, и класть цыплятъ, жарить на вертелѣ; а какъ поспѣютъ, то все выкласть на блюдо съ крыжовникомъ, а цыплятъ положить на верхъ, и подавать на столъ.

О Индѣйскихъ пѣтухахъ и курицахъ.

Ляшки Индѣйскихъ пѣтуховъ съ сливками.

Естьли похочешь подавать ляшки Индѣйскаго пѣтуха, изжаривши на вертелѣ, которыя уже подаваемы были на столъ: то не должно ихъ обертывать шпикомъ; естьлижъ онѣ будутъ сырыя, то оберни ихъ нарочно для сего изрѣзанными широкими ломтиками шпику, свари ихъ въ соусѣ, сдѣланномъ слѣдующимъ образомъ: положи въ

каструльку кусокъ масла, величиною въ полъяйца, полложки муки, петрушки, перцу; соли, цибули, чесноку, двѣ головки шарлоту, три головки гвоздики, лавроваго листу, тмину, базилику, двѣ щепотки коріандру и немного молока, поворачивай на огнѣ каструльку до тѣхъ поръ, пока все это закипитъ; сними жиръ съ соуса, и обмочи туда ляшки, по томъ тотчасъ посыпь хлѣбнымъ мякишемъ; изжарь ихъ на маленькомъ огнѣ, поливая понемножку оставшимся тѣмъ же жиромъ, въ которой прежде ты ихъ обмокалъ; влей въ каструльку полстакана соку и двѣ ложки лимоннаго соку, положи соли и цѣльнаго перцу, разогрѣй все и подлей подъ ляшки.

Индѣйской пѣтухъ.

Надобно опалить Индѣйскаго пѣтуха; и разрѣзать его пополамъ, поискуснѣе разобрать, и положить на каждую половину хорошаго фаршу, покатать по томъ каждую половину, связать ее, и варить обвертѣвши нарѣзанными для сего ломтями шпику вливши стаканъ бѣлаго вина, столькожъ буліону, положить пучекъ петрушки, цибули чесночную головку, двѣ головки гвоздики немного тмину, лавроваго листу, базилику, соли, перцу, двѣ луковицы, изрѣзанныя кру-

жечками, моркови и пастарнаку; когдажъ все сварится, то снять жиръ съ соусу, и процѣдивъ его сквозь сито, полить имъ Индѣйскаго пѣтуха.

Потрохъ Индѣйскаго пѣтуха въ бѣломъ фрикасе, или жареной.

Возьми одинъ, или два потроха Индѣйскаго пѣтуха, содержащїй въ себѣ крылья, ножки, шею, печенку и желудокъ, вымой все въ водѣ и вычисти; положи въ кастрюльку съ кускомъ масла, пучкомъ петрушки, цибули, чесношною головкою, двумя головками гвоздики, тминомъ, лавровымъ листомъ базиликомъ, и грибами, поставь все на огонь, и положи туда хорошую щепоть муки, размочи водою и булїономъ, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ, вари, и дай упрѣть до тѣхъ поръ, какъ соусу немного останется; когдажъ будешь подавать, то вынь оттуда пучекъ травъ, положи три яишные желтка, разболтанные съ сливками, дай сгуститься не варивши, а подавая, налей немножко уксусу, или лимоннаго соку.

Крылья Индѣйскихъ пѣтуховъ съ мѣлкимъ лукомъ и сыромъ.

Возьми шесть, или восемь крыльевъ отъ Индѣйскихъ пѣтуховъ, которымъ дай хорошенько вымокуть въ водѣ, обѣли ихъ, и

вычисти, положи въ каструльку съ пучкомъ петрушки, цибули, двумя головками гвоздики, лавровымъ листомъ и немного базиликомъ, влей стаканъ бѣлаго вина, и столькожъ буліону, вари на маленькомъ огнѣ цѣлые полчаса, положи туда по крайней мѣрѣ двенатцать мѣлкихъ луковицъ обѣленныхъ въ горячей водѣ, и хорошо вычищенныхъ; немного соли и цѣльнаго перцу; еще повари, и какъ сварится, вынь ихъ изъ каструльки и дай скапать, процѣди соусъ сквозь сито; естьли его будетъ слишкомъ много, то положи туда небольшой кусочекъ масла, растертаго съ мукою; дай сгуститься на огнѣ; возьми то блюдо, которое должно подавать на столъ, положи на дно немного соусу, а сверху полгорсти натертаго пармезану, положи сверху крылья, а между ими мѣлкой лукъ, полей все оставшимся соусомъ, покрой натертымъ сыромъ, поставь блюдо на легкой огонь, дай разогрѣться, пока ничего почти не останется соусу; сверху поджарь порумянѣе, накрывши тортною сковородою, и положивши на оную огню, подавай горячимъ.

Курица, приготовленная обыкновеннымъ образомъ.

Опали и выпотроши ее, вложи ноги во внутрь, по томъ положи на дно каструль-

ки небольшой кусокъ масла, двѣ луковицы; изрѣзанныя въ кружки, положи курицу къ верху брюхомъ, покрой ее двумя изкрошенными кореньями, положи пучекъ разныхъ мѣлкихъ травъ и немного соли, вари такимъ образомъ курицу на горящихъ угольяхъ; когдажъ она до половины сварится, то влей туда полстакана бѣлаго вина; а какъ совсѣмъ поспѣетъ, то сними жиръ съ соусу, и процѣди его сквозь сито, положи туда немного кулиша, и полей сверху курицу.

Приправленная курица.

Возьми хорошую курицу, опали ее, обчисти и выпотроши; сдѣлай фаршъ изъ собственной ея печенки съ натертымъ шпикомъ, петрушкою, цибулею, шарлотами, двумя яишными желтками, солью и перцемъ, начини такимъ фаршемъ, свою курицу и зашей ее съ двухъ концовъ, повари въ каструлькѣ съ жиромъ, по томъ воткни ее на вертелъ, и обложи ее кругомъ новою ветчиною и ломтями мягкаго хлѣба, обверти въ нѣсколько листовъ бѣлой бумаги такимъ образомъ, чтобъ ни сокъ, ни жиръ не могъ оттуда вытечь; изжарь ее на весьма маленькомъ огнѣ, не поливая; а снявши съ вертела, подставь что нибудь подъ нее

чтобъ сокъ туда вытекъ; положи курицу въ блюдо, которое должно подавать на столъ, ветчину и ломти хлѣба обложи кругомъ, и полей сокомъ, которой изъ нее выдетъ.

Курица съ молокомъ.

Свари въ каструлькѣ хорошаго молока съ тминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ и коріандромъ, и пусть уварится до половины, процѣди его сквозь сито, и положи туда горсть хлѣбнаго бѣлаго мякишу, поставь опять на огонь, чтобъ мякишъ набрался молока; тогда сними съ огня молоко, и положи туда четверть фунта корицы, изрѣзанной въ маленькіе кусочки, двенатцать орѣховъ сладкаго мигдалю, весьма мѣлко изрѣзанныхъ, также соли, натертаго мушкатнаго орѣха, пять сырыхъ яишныхъ желтковъ; положи это все во внутрь курицы, которая должна ужъ быть опалена, выпотрошена и хорошо вычищена, зашей ее хорошенько, чтобъ ничто не могло выпасть и свари, размочивъ молокомъ, приправь солью, и положи немного коріадру; когда она сварится, и жиръ съ нее хорошо скапаетъ, подавай съ соусомъ.

Утки и Гуси.

Утка съ сливками.

Сїе кушанье обыкновенно дѣлается изъ утки, жареной на вертелѣ, и которая осталась отъ стола цѣлая; срѣжь у нее съ брюшка мякоть, и изкроши весьма мѣлко, положи въ каструльку съ горстью хлѣбнаго мякиша, и вари на огнѣ съ молокомъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ оно сдѣлается густо, и тогда простуди, положи также туда около полфунта говяжьяго жиру, петрушки, цибули, грибовъ, что все сперва изкроши; соли, перцу и пять яишныхъ желтковъ, положи сей фаршъ въ утку на мѣсто брюха; покрой сварку ножемъ, омоченнымъ въ битое яйцо; посыпь хлѣбнымъ мякишемъ, положи утку въ тортную сковороду на широкїе ломти шпика, покрой бумагою; и поджарь ее; послѣ подавай съ крѣпкимъ соусомъ, которой найдешь первымъ въ отдѣленїи о соусахъ.

Утка фаршированная.

Возьми утку и заправь ее, по томъ сдѣлай фаршъ изъ телячьяго и сладкаго мяса, говяжьяго мозгу, грибовъ, шпику, соли, перцу, гвоздики, петрушки, луку, цибули, по томъ подними кожу у утки полегоньку пальцемъ, вынь изъ нее желудокъ и поло-

жи вмѣсто онаго фаршу, котораго положи также и подъ кожу; по томъ оберни ее всю шпикомъ и завяжи хорошенько нитками, чтобъ изъ нее не выпалъ фаршъ, и изжарь ее на вертелѣ или въ каструлькѣ, закрой крышкою и поставь на маленькомъ огнѣ, дай прѣть; а какъ она упрѣетъ, то облей, какимъ хочешь, соусомъ.

Утку готовить.

Утку обланжирить, разнять по составамъ, накорбовать, и поджарить муки съ масломъ, по томъ накапить ее буліономъ, и какъ въ половину поспѣетъ, нарѣзать лимону соленаго кружками, и туда положить; когдажъ совсѣмъ поспѣетъ, то положи зеленой петрушки, натереть Французскаго хлѣба, замѣси на яицахъ лепешку, и изжарь ее на сковородѣ въ маслѣ, нарѣжь сухарями, и какъ подавать на столъ, положи на блюдо.

Утка въ гошепотъ.

Опали, выпотроши и разрѣжь утку на четыре части; свари ее въ маленькой каструлькѣ съ рѣпою, капустою, пастернакомъ, морковью, луковицами, что все сперва изкроши, и перемѣшай вмѣстѣ, обѣли все, и по томъ положи въ маленькую каструльку съ хорошимъ буліономъ, кусочкомъ

шпику нарѣзаннаго въ ломтики, свяжи все, и положи еще пучекъ мѣлкихъ травъ и немного соли. Когда все сварится, то положи утку на блюдо, которое долженъ подавать на столъ, вокругъ ее положи всѣ огородныя зелья, сними жиръ съ того булїону въ маленькую кастрюльку, въ которой варились огородныя мѣлкїя травы, положи туда немного кулиша, и полей немногимъ соусомъ огородныя травы и утку, сперва отвѣдай соусъ, имѣетъ ли онъ хорошїй вкусъ.

Утка съ рѣпою.

Возьми утку, опали, выпотроши, и вложи ноги во внутрь; когда она хорошо вычищена будетъ, то положи небольшой кусочекъ масла въ каструльку и ложку муки, поджарь масло гораздо румянѣе и размочи булїономъ; по томъ положи туда утку съ пучкомъ мѣлкихъ травъ, солью и цѣльнымъ перцемъ; послѣ сего возьми рѣпы, порядочно нарѣзанной, которую и свари съ уткою; естьли онѣ будутъ тверды, то клади ихъ въ одно время съ уткою; естьлижъ мягки, то положи ихъ, когда уже утка до половины сварится; когдажъ твой рагу поспѣетъ и жиръ снятъ съ него будетъ, то влей немного уксусу, подавай съ немногимъ соусомъ.

Утка съ зеленою гороховою жижею.

Свари, сколько тебѣ за благо разсудится, зеленаго гороху съ немногимъ буліономъ, положи немного петрушки и цибули, по томъ, выжми изъ него жиру получше; естьли жъ будешь дѣлать сїе изъ зеленаго гороху, то возьми вдвое противъ того гороху, и не клади ужъ ни петрушки, ни цибули; свари утку съ буліономъ, солью, перцемъ пучкомъ петрушки, цибулею, тминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, получесночною головкою и двумя головками гвоздики; когда это все сварится, процѣди соусъ сквозь сито, и влей его въ гороховую жижу, чтобъ она сгустилась; вари оную гороховую жижу до тѣхъ поръ, пока сдѣлается она ни весьма жидка, ни весьма густа, полей ею утку; варивши свою утку, можешь положить туда кусокъ шпику, изрѣзаннаго въ ломтики, и разклади его около утки.

Утенокъ съ горохомъ.

Возьми одного, или двухъ утенковъ, вымокшихъ въ горячей водѣ, и выпотроша ихъ, вложи ноги во внутрь, такъ чтобъ видны были одни только концы, обѣли ихъ въ кипяткѣ, поджарь кусокъ масла съ мукою, размочи буліономъ, положи туда сво-

ихъ утятъ и мѣлкаго гороху, также пучекъ петрушки и цибули, вари на маленькомъ огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ утенки сварятся; за минуту, прежде нежели подавать будешь, положи туда не много соли, подавай съ немногимъ соусомъ. Гусята приготовляются такимъ же образомъ.

Фаршированной гусь жареной на вертелѣ.

Возьми мароновъ, или каштановъ, сними съ нихъ первую кожу, и поставь на огонь на сковородкѣ, поворачивай ихъ до тѣхъ поръ, пока можно будетъ снять съ нихъ вторую кожу, отбери изъ нихъ самые лучшіе для сдѣланія рагу; естьли у тебя не случится сковородки, то положи каштаны въ горячую воду, и вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ можно будетъ снять съ нихъ вторую кожу; отложи особенно тѣ изъ нихъ, которые выберешь для рагу; прочіежъ изкрошивши, положи въ кастрюльку съ четырью, или пятью сосисками и гусиною печенкою изкрошенною, поставь все вмѣстѣ на огонь на четверть часа, и дай простынуть; потомъ возьми молодаго и мягкаго гуся, и выпотрошивши его, опаливши и вычистивши, положи въ него сей фаршъ, зашей, чтобъ ничто не выпало, изжарь на вертелѣ,

и подавай его съ рагу, изъ каштановъ сдѣланнымъ, что найдешь въ отдѣленіи о рагу.

Гусь подъ соусомъ съ горчицею.

Возьми молодаго гуся, котораго опали, вычисти и выпотроши, вынь изъ него печенки и изруби ее, чтобъ горести отъ нее не слыхать было, и смѣшай съ двумя шарлотами, чеснокомъ, петрушкою, цыбулею, что все изкроши, лавровымъ листомъ, тминомъ, въ порошокъ изтолченнымъ базиликомъ, хорошимъ кускомъ масла и цѣльнымъ перцемъ, нафаршируй этимъ фаршемъ гуся и зашей, изжарь на вертелѣ, поливая почасту масломъ; и когда будешь подавать, то подставляй подъ него блюдо, чтобъ стекающее мясо напрасно не терялось; когда гусь почти совсѣмъ изжарится, положи ложку горчицы въ то масло, которымъ ты поливалъ, и размѣшавъ, положи его на гуся, и посыпь хорошенько хлѣбнымъ мякишемъ, чтобъ весь гусь былъ обсыпанъ; поджарь еще его гораздо румянѣе, и подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ слѣдующимъ образомъ: положи въ каструльку кусокъ масла, величиною въ полъяйца, двѣ щепотки муки и хорошую ложку горчицы, полную ложку уксусу, буліону, соли и цѣльнаго перцу, дай сгуститься соусу на огнѣ, и подлей подъ гуся.

Гусь съ начинкою.

Взявши хорошаго гуся, выпотроши его, и вложи ноги въ середину, по томъ обжарь на огнѣ и обчисти, нашпикуй вездѣ жирнымъ шпикомъ, приправивши петрушкою, цибулею, шарлотами, полчасношною головкою, лавровымъ листомъ, тминомъ, базиликомъ истолченнымъ въ порошокъ, солью, цѣльнымъ перцемъ и не много мушкатнымъ орѣхомъ; а травы всѣ сперва мѣлко изкроши; нашпиковавши такимъ образомъ гуся, свяжи его и положи въ каструльку, соразмѣрную его величинѣ, влей туда два стакана воды, и столькожъ бѣлаго вина, и еще полстакана водки, положи немного соли и цѣльнаго перцу, по томъ накрой хорошенько каструльку, и вари на маленькомъ огнѣ три, или четыре часа; когдажъ сварится, и соусу останется очень мало, то сдѣлай изъ него глассъ, положи на блюдо начинку; и когда онъ почти совсѣмъ простынетъ, полей сверху соусомъ, и подавай гуся въ антреме.

Какъ приправлять крылья и ножки гусиныя.

Чтобы приправить на долгое время гусиныя крылья и ножки, то возьми нѣсколько гусей, и поливши ихъ, воткни на вертелъ и обжарь; жиръ, которой съ нихъ будетъ капать, отложи особенно, дай послѣ

имъ простынуть, и разрѣжь по томъ на четверо; уложи ихъ потуже въ блюдѣ съ жиромъ, положивши за каждымъ слоемъ три, или четыре лавровые листа и соли, разогрѣй гусиной жиръ, которой ты отложилъ особо, положи туда еще нѣсколько и свинаго жиру, чтобы крылья и ножки всѣ имъ покрыты были, поставь горшокъ, и какъ простынуть совершенно, черезъ сутки покрой, надобно поставить ихъ въ сухомъ мѣстѣ. Когдажъ похочешь ихъ употреблять, то вынувши, сколько тебѣ понадобится, изъ жиру, вымой ихъ прежде въ горячей водѣ, а по томъ и употребляй, во что за благо разсудишь. Ихъ можно варить въ брезѣ, и подавать съ слѣдующимъ соусомъ: положи въ каструльку небольшой кусочекъ масла, разтертаго съ мукою ложку горчицы, два изкрошенные шарлота, маленькую головку чесноку, соли, цѣльнаго перцу, что все изкроши, и влей немножко буліону, дай сгуститься сему соусу на огнѣ, и полей имъ гусиныя крылья.

Гуся холоднаго готовить.

Снять съ костей, начинить фаршемъ и зашить, положить въ чистую каструльку, и влить туда бѣлаго вина двѣ бутылки, положить также и переднюю телячью но-

гу, гвоздики, корицы, лавроваго листу и мушкатнаго цвѣту, накрыть крышкою и обмазать ржанымъ тѣстомъ, поставить въ печь часа на три, послѣ вынувъ гуся, особливо сокъ этотъ процѣдить сквозь салфетку, и наливъ на блюдо немножко, застудить; по томъ нарѣзать лимону свѣжаго кружками, и класть на блюдо, также лавроваго листу, немножко положить зеленой петрушки и сверху положить гуся, облить жижею и застудить. Послѣ обмокнувъ блюдо въ горячую воду, и выложивъ на другое блюдо, подавать на столъ.

Какъ колбасы дѣлать изъ гусиныхъ кишокъ.

Взять свинаго мяса, изкрошить очень мѣлко, подлить немного ренскаго уксусу, положить кардамону, мушкату, перцу, начинить оныя кишки, и можно хранить ихъ нѣсколько недѣль въ ренскомъ уксусѣ.

Духовое мясо дѣлать.

Сперва положить мясо на сутки въ уксусъ, чтобъ вся кровь изъ него вышла, по томъ развѣсить его, чтобъ и остальная кровь вытекла вонъ, послѣ положить его въ кадку, взять ренскаго и простаго уксусу, соли одинъ фунтъ, перцу девять золотниковъ, гвоздики три золотника, инби-

рю бѣлаго девять золотниковъ , калгану три золотника, лавроваго листу шесть золотниковъ, мушкатнаго цвѣту девять золотниковъ, сахару одинъ фунтъ , все оное сваривши, положи туда мясо, снявши кожу, выпотроши, налей вару въ другой котелъ , вари сію спецію , пока поспѣешъ , а послѣ простудя , переложи совсѣмъ въ кадку , и дай стоять въ тепломъ покое сутки , не накрывая ни чѣмъ, чтобъ мясо всѣмъ тѣмъ напитаться могло ; а по томъ застуди , и тогда будетъ желаемая духовая дичина. Можно такимъ же образомъ дѣлать и духовую рыбу.

О домашнихъ и дикихъ голубяхъ.

Жирные большіе голуби, когда они бѣлые , тучные и молодые, употребляются для жаркаго , и подаются нашпикованными, или шпикомъ обложенными, смотря по вкусу хозяина; можно также дѣлать изъ нихъ различныя антреме, они употребляются въ фрикасе, варятся съ горохомъ ; сперва должно ихъ очистить, дать помокнуть въ водѣ, выпотрошить и разрѣзать на четыре части , положить ихъ въ кастрюльку съ мѣлкимъ горохомъ , кускомъ масла, и пучкомъ мѣлкихъ травъ , поставить ихъ на огонь; положи туда щепоть муки , и размочить буліономъ, и влить немного соку.

Переваренные голуби.

Возьми маленькихъ голубей, которыебъ въ водѣ ужъ были вымочены, и вложивши имъ ноги во внутрь, обѣли ихъ, вычиставши, отрѣжь шеи и крылья, положи ихъ въ кастрюльку съ двумя, или тремя труфлями; естьли случатся, то положи и грибовъ, нѣсколько птичьихъ печенокъ, телячьихъ, обѣленныхъ молокомъ, пучекъ петрушки, цибули, чесношную головку, двѣ головки гвоздики, базилику и кусокъ хорошаго масла, поставь ихъ на огонь, положи туда хорошую щепоть муки, размочи половину сокомъ, а половину булїономъ, влей рюмку бѣлаго вина, положи соли и цѣльнаго перцу, вари, и дай упрѣть до тѣхъ поръ, какъ мало останется соусу, сними съ него жиръ; а подавая на столъ, положи лимоннаго соку, или немного бѣлаго уксусу, смотри, чтобъ онъ уварился въ мѣру и былъ довольно солонъ.

Голуби въ раковомъ рагу.

Возьми трехъ, или четырехъ посредственной величины голубей, въ водѣ вымокшихъ, которыхъ обѣли, разрѣжь ихъ на спинѣ немного, и вари съ немногимъ булїономъ, вливши стаканъ бѣлаго вина, положа пучекъ петрушки, цибули, чесношную головку, двѣ головки гвоздики, соли, и перцу. Когда они

сварятся, положи въ особенную кастрюльку грибовъ, кусокъ хорошаго масла, двенатцать вычищенныхъ раковъ, поставь ихъ на огонь, и положи туда щепоть муки, размочи тѣмъ отваромъ, гдѣ варились голуби, которой сперва процѣди сквозь сито, вари рагу полчаса, покамѣстъ мало останется соусу; положи туда три яишные желтка и влей сливокъ, положи немного мушкатнаго орѣху и небольшую щепоть весьма мѣлко изкрошенной петрушки; дай сгуститься не варивши на посредственномъ огнѣ, безпрестанно мѣшая; дай скапать голубямъ, и положи ихъ въ то блюдо, которое должно подавать на столъ, полей сверху раковымъ рагу.

Панированные голуби.

Возьми три хорошіе голубя, которыхъ выпотроши, оставь почки, вложи ноги во внутрь и ихъ вычисти, положи въ кастрюльку хорошей кусокъ масла и двѣ щепотки муки, обѣленной петрушки, цѣльной цибули, двѣ луковицы, изкрошенные въ кружки, моркови и пастарнаку, цѣльную чесношную головку, три головки гвоздики, соли, перцу, лавроваго листу, тмину и базилику; размочи молокомъ, свари, и по томъ положи туда голубей, и вари ихъ на маленькомъ огнѣ цѣлой часъ; когда они сварятся, вынь

ихъ и дай скапать; сними жиръ съ соуса ; вылей его на тарелку, обмочи туда голубей, и обвынь ихъ хлѣбнымъ мякишемъ, поджарь гораздо порумянѣе, поливши ихъ оставшимся жиромъ, въ которой ты ихъ прежде обмокалъ, подавай сухими.

Голуби съ лавровымъ листомъ.

Приготовь трехъ голубей, какъ предъидущихъ, побей ихъ немного, и положи въ каструльку съ двумя ложками Прованскаго масла, вливши стаканъ буліону, положи также соли, цѣльнаго перцу и два лавровыхъ листа, свари ихъ на горящихъ угольяхъ, чтобъ они варились исподоволь; когда они мягки будутъ, то положи ихъ въ то блюдо, которое долженъ подавать на столъ, давши имъ скапать, и обтерши съ нихъ жиръ, вынь лавровые листы изъ соуса, сними жиръ; положи туда изкрошеннаго анчоусу, три шарлота и щепоть каперсовъ, что все изкроши, прибавь мушкатнаго орѣху, небольшой кусочекъ масла, и хорошую щепоть муки, дай сгуститься на огнѣ, и полей имъ сверху голубей.

ГЛАВА VIII.

О дичинѣ вообще.

Мы разумѣемъ подъ именемъ дичины фазановъ и дикихъ утокъ, называемыхъ рѣчными птицами.

Вотъ способъ, какъ приготовлять разныхъ родовъ дичину.

Какъ приготовлять фазановъ.

Подавай ихъ начальнымъ кушаньемъ изжаривши на вертелѣ, и тогда жарь ихъ, выпотрошивши и нашпиковавши, изжарь на вертелѣ съ сдѣланнымъ фаршемъ изъ собственной ихъ печенки, которую изруби съ тертымъ саломъ, изкрошенною петрушкою, солью и цѣльнымъ перцемъ: обверни фазановъ въ широко нарѣзанные ломти шпика, и бумагою, и подавай ихъ со вкуснымъ соусомъ.

Какъ приготовлять дикихъ утокъ.

Дикія утки или рѣчныя птицы (самки бываютъ еще вкуснѣе самцовъ) обыкновенно подаются просто жареными безъ шпику, или можно подавать ихъ и съ разными рагу.

Какъ различить молодыхъ рябчиковъ отъ старыхъ.

Сѣрые молодые рябчики разпознаются отъ старыхъ рябчиковъ, или куропатокъ

тѣмъ, кагда они имѣютъ первыя перья на крыльяхъ тоненькія, носъ и ноги черныя; тогда-то они бываютъ еще молоды; чтожъ касается до доброты, то надобно, выбирать какъ можно посвѣжѣе, и чтобы не было никакого дурнаго запаху. Красные молодые рябчики разпознаются по первому пуху на крылышкахъ, которой долженъ быть мягкой и на концахъ бѣлой.

Приготовлять рябчиковъ.

Велѣть рябчиковъ четырехъ изжарить, по томъ обрѣзать у оныхъ бѣлое мясо въ кусочки, и положить въ соусъ прежде свѣжаго Чухонскаго масла полфунта, и разпустить; въ оное масло влить бѣлаго вина стаканъ, и два лимона выдавить, и въ оной соусъ положить разныхъ рябчиковъ, и дать довольно кипѣть накрывши.

Жареные рябчики.

Жареные рябчики изрѣзать на четверо, положить въ каструльку сперва воды полстакана, и столько же бѣлаго вина, по томъ положить свѣжаго масла или Прованскаго, перцу, немного лимону, или уксусу, тертаго хлѣба, и положить туда рябчики, варить по вкусу.

Готовить рябчиковъ.

Снять съ костей, и разрѣзать поперегъ, побить ножемъ немножко, и полить

масломъ деревяннымъ, посыпать солью съ перцемъ, и обмазавъ каструльку масломъ, класть ихъ на дно и по краямъ, обжарить на самомъ жаркомъ огнѣ, и какъ обжарятся, накапить кулишемъ, и дать покипѣть немного, влить лимоннаго соку и подавать на столъ. Красные молодые и старые рябчики приготовляются и подаются такимъ же образомъ, какъ теперь показано о простыхъ рябчикахъ.

Кулики и молодые бекасы.

Ихъ жарятъ на вертелѣ, и подаютъ въ жаркое, или въ антреме, и тогда выпотрошивши, употреби весь потрохъ, кромѣ желудка, для сдѣланія фарша, которой приправь масломъ, петрушкою, изкрошенною цибулею и солью, положи сей фаршъ въ середину, и зашей бекаса, изжарь на вертелѣ, обвертѣвши шпикомъ и бумагою; когдажъ изжарится, то подавай съ соусомъ или рагу, какъ тебѣ за благо разсудится. Изъ нихъ дѣлаютъ еще разные торты и пироги. Перепелки приготовляются точно такимъ же образомъ.

Перепелку готовить.

Нашпиковать перепелокъ кожею изъ горькихъ померанцевъ, изжарить въ бумагѣ на вертелѣ, а соусъ сдѣлать красной съ горь-

кими померанцами, положить туда сахару; а какъ онъ поспѣетъ, то положивъ въ соусъ перепелокъ, подавать на столъ.

Перепелки съ густотою.

Возьми шесть, или семь перепелокъ, которыя опали и выпотроши, поставь ихъ въ кастрюлькѣ на огонь съ кускомъ коровьяго масла, пучкомъ петрушки, цибули, полчесноцной головкою, двумя головками гвоздики, поллавровымъ листомъ, тминомъ, базиликомъ и грибами; положи туда хорошую щепоть муки, влей стаканъ бѣлаго вина, буліону и соку, положи соли и цѣльнаго перцу; когда до половины сварится, то положи туда обѣленныя телячьи молоки, сперва изрубивши, повари еще, и дай прѣть до тѣхъ поръ, пока сдѣлается густой соусъ; когда твой рагу будетъ хорошаго вкуса, и жиръ съ него снятъ будетъ, то полей ихъ сверху густотою, сдѣланною такимъ образомъ: изкроши печенки изъ перепелокъ съ петрушкою, цибулею, и перемѣшай ихъ съ хлѣбнымъ мякишемъ, кускомъ коровьяго масла, солью, цѣльнымъ перцемъ и двумя яишными желтками, возьми потомъ то блюдо, которое должно подавать на столъ, положи сей фаршъ на дно онаго, и поставь его на маленькой огонь до тѣхъ поръ, пока

сей фаршъ сдѣлается густъ, по томъ полей сверху рагу.

Тетерева готовить.

Тетерева заправишь, пашпиковать, изжарить на вертелѣ, по томъ поджарить капусту красную съ масломъ и съ мукою, положить ветчины, и накатить булїономъ; и какъ капуста поспѣетъ, окладывать тетерева, и подавать на столъ.

Тетерева глухаго готовить.

Тетерева глухаго очистивъ, варить въ брезѣ; а какъ поспѣвать будетъ, вынуть и положить на блюдо, обмазать Чухонскимъ масломъ, положить петрушки зеленой и ветчины, ноги тутъ же воткнуть, и сверху глантиномъ окласть, такъ и подавать.

Лѣсная дичина.

Молодые и старые зайцы.

Молодые зайцы употребляются для жаркаго: сними съ него кожу, выпотроши, пожарь на горящихъ угольяхъ, и хорошенько нашпикуй; когда онъ изжарится, то подавай его съ вкуснымъ соусомъ. Старые зайцы употребляются съ красною капустою: изрѣжь ихъ по частямъ, береги кровь ихъ,

естьли будетъ, свари въ кострулькѣ съ кускомъ масла и пучкомъ травъ, поставя на огонь, положи туда хорошую щепоть муки, влей буліону и немного бѣлаго вина, приправь солью и перцемъ; когдажъ они сварятся, и естьли будетъ у тебя на ту кожу кровь, то положи ее туда, и дай сгуститься на огнѣ соусу, и послѣ подавай на столъ съ немногимъ соусомъ.

Молодой заецъ съ кровью.

Разобравши и выпотрошивщи молодаго зайца, не теряй изъ него крови, но собери ее, изрѣжь его по частямъ, и нашпикуй хорошимъ свинымъ шпикомъ; положи все въ каструльку съ печенкою и съ небольшимъ кускомъ масла; пучкомъ петрушки, цобули, чесноштною головкою, двумя шарлотами, тремя головками гвоздики, лавровымъ листомъ, тминомъ и базиликомъ поставь на огонь, и положи туда хорошую щепоть муки, влей три стакана буліону и немного краснаго вина, положи ложку уксусу, соли и цѣльнаго перцу, вару до тѣхъ поръ, пока заецъ уварится и какъ мало ужъ останется соусу; возьми свареную печенку, разпластай ее хорошенько, и обмочи въ кровь, которая должна у тебя быть особенно; когдажъ ужъ будешь подавать на столъ, то

влей туда крови, чтобЪ соусЪ сгустился на огнѣ не варивши; по томЪ положи туда полгорсти каперсовЪ цѣльныхЪ, и подавай горячимЪ.

Какъ узнавать молодыхъ и старыхъ кроликовъ.

ЧтобЪ различить молодаго кролика отЪ стараго, то надобно ихЪ щупать по ножкамЪ и составамЪ; естьли найдешь тамЪ шишку на подобіе чечевицы, то это знакЪ, что онЪ еще молодЪ; можно также познавать ихЪ по головѣ, потому что они имѣютЪ носЪ гораздо острѣе и уши гораздо нѣжнѣе, однако сей знакЪ не столь достовѣренЪ, какЪ прежде сказанной. А чтобЪ они не испортились, то надобно ихЪ держать на вѣтрѣ; и опытЪ тебѣ докажетЪ, какЪ узнать хорошіе. ТакимЪ же образомЪ узнается молодой кроликЪ отЪ молодаго зайчика.

Возьми остатки отЪ жареныхЪ молодыхЪ кроликовЪ, которые уже подаваемы были на столЪ, срѣжь сЪ нихЪ всю мякоть; положи сЪ немногою жареною бараниною; изкроши все вмѣстѣ; возьми кости молодыхЪ кроликовЪ, которыя изруби вЪ маленькіе кусочки, положи ихЪ вЪ каспрульку сЪ небольщимЪ кускомЪ масла, двумя шарло-

тами, полчесноткою головкою, тминомъ, лавровымъ листомъ и базиликомъ; поставь все это на огонь, положи туда двѣ хорошія щепотки муки, размочи рюмкою краснаго вина и столькимъ же буліономъ; вари на маленькомъ огнѣ цѣлые полчаса; процѣди соусъ сквозь сито, и положи туда изкрошенной говядины съ солью и цѣльнымъ перцемъ, разогрѣй не варивши, и подавай горячимъ; можешь прикрасить, естьли похочешь, свое крошево жареными хлѣбными корками.

Мясо молодыхъ кроликовъ съ огурцами.

Возьми два хорошіе огурца, которые изрѣжь въ самые тоненькіе ломтики, положи ихъ въ кастрюльку съ двумя ложками уксусу и солью, маринируй ихъ два часа, поворачивая почасту; когда выдетъ изъ нихъ весь сокъ, то выжми ихъ хорошенько, чтобъ ничего не осталось воды; положи ихъ въ кастрюльку съ кускомъ масла, пучкомъ петрушки, цибули, чесноткою головкою, двумя шарлотами, лавровымъ листомъ, тминомъ и базиликомъ, поставь ихъ на огонь, переворачивай почасту до тѣхъ поръ, покамѣстъ они нѣсколько подрумянятся; положи туда двѣ щепотки муки, влей двѣ рюмки хорошаго буліону, вари на маленькомъ огнѣ цѣлые полчаса; и чтобъ рагу былъ немнож-

ко погустѣе; вынь оттуда пучекъ травъ, и положи туда мясо молодыхъ кроликовъ, изрѣзанное тоненькими ломтиками, какъ огурцы, дай разогрѣться не варивши, приправь солью, цѣльнымъ перцемъ и подавай. Чтожъ касается до мяса, то потребны для сего остатки жареныхъ кроликовъ, которые уже подаваемы были на столъ; оно подается также съ мѣлкими травами, горохомъ и съ Гишпанскимъ горохомъ, жарятъ также его въ коробочкахъ и на спичкахъ, но приправляется все одинакимъ образомъ.

ГЛАВА IX.

О рагу.

Рагу изъ труфелей.

Облупи посредственной величины труфелей, изрѣжь ихъ ломтиками, положи въ каструльку съ небольшимъ кускомъ коровьяго масла, пучкомъ петрушки, цибули, полголовки чесночной и двѣ головки гвоздики, поставь на огонь, и положи туда еще щепоть муки, влей стаканъ буліону и столькожъ бѣлаго вина, вари на маленькомъ огнѣ цѣлой часъ, сними жиръ, и прибавь туда еще немного кулишу, соли и цѣльнаго перцу.

Рагу изъ моховиковъ грибовъ и сморчковъ.

Положи моховиковъ въ каструльку, кусокъ масла и цибули, поставь на огонь, положи туда щепоть муки, влей еще стаканъ буліону, полстакана бѣлаго вина, столько же винограднаго соку, и вари все вмѣстѣ цѣлой часъ, снимай жиръ, и прибавь туда немножко кулишу, естьли онъ у тебя случится; естьлижъ его не будетъ, то положи туда побольше муки; когда будешь ставить на огонь, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ. Рагу съ грибами и сморчками дѣлается такимъ же образомъ, съ тѣмъ только различїемъ, что надобно сперва хорошенько вымыть сморчки, и дать сперва имъ вымокнуть въ нѣсколько перемѣнныхъ водахъ, чтобъ изъ нихъ вышелъ весь песокъ.

Раковой рагу.

Поваривши раки немножко въ водѣ, облупи съ нихъ хвосты, и положи ихъ въ каструльку, вливши туда полстакана бѣлаго вина, столькожъ хорошаго буліону и стаканъ кулишу, вари ихъ четверть часа, и употребляй, во что за благо разсудишь; естьлижъ похочешь подавать ихъ съ кулишемъ, изъ раковъ сдѣланнымъ, то навари ихъ немножко съ буліономъ и бѣлымъ ви-

номъ; когдажъ не останется почти ничего соусу, то положи ихъ въ раковой кулишъ.

Рагу съ печенками.

Счисти горечь или желчь съ печенокъ и оставь ихъ такъ цѣлыми, обѣли ихъ немножко въ горячей водѣ, и положи потомъ въ кастрюльку съ двумя ложками кулишу, полстаканомъ бѣлаго вина, столькимъ же буліономъ, пучкомъ петрушки, цибули, чесночною головкою, солью, и цѣльнымъ перцемъ, вари ихъ полчаса, и хорошенько снимай жиръ, подавай съ такимъ мясомъ, какое тебѣ полюбится, или въ антреме.

Рагу изъ капусты.

Вари въ водѣ часъ полкачана капусты, вынь его и положи въ свѣжую воду, выжми его хорошенько, и выбрось кочерыгу; изруби немножко капусты, и положа въ кастрюльку съ кускомъ хорошаго масла, поставь ее на огонь, положи туда хорошую щепоть муки, размочи буліономъ и виноградным соком, сколько нужно будетъ для придания твоему рагу хорошаго цвѣту; вари на маленькомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока капуста сварится, и дай упрѣть гораздо соусу; приправь солью, цѣльнымъ перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ; положи такого мяса, какое тебѣ за благо разсудится, и подавай на столъ.

Рагу съ фаршемъ.

Положи въ каструльку луку, латуку, кервелю, петрушки, цибули, портулаку, что все хорошенько вымой, изкроши и хорошенько выжми, положи хорошій кусокъ масла и поставь на огонь, не трогай до тѣхъ поръ, пока не останется ничего воды; положи туда хорошую щепоть муки, размочи виноградымъ сокомъ и кулишемъ, солью, цѣльнымъ перцемъ, вари; и когда поспѣетъ, подавай съ немногимъ соусомъ. Или можно сіе еще дѣлать и другимъ образомъ: положивши муки, размочи хорошимъ буліономъ, вари до тѣхъ поръ, пока травы сварятся; и какъ не останется ничего соусу, положи туда три яишные желтка, разболтавши ихъ съ сливками или съ молокомъ, дай сгуститься на огнѣ не варивши.

Рагу изъ рыбьихъ молокъ.

Обѣли въ горячей водѣ два молока изъ карповъ, и положи ихъ въ каструльку съ двумя ложками кулиша, полстаканомъ бѣлаго вина и столькожъ хорошаго буліону, пучкомъ петрушки, цибули и полчесношною головкою, вари четверть часа, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ; естьлижъ въ постный день; то положи въ каструльку ломтиками изрѣзаннаго луку, пучекъ петрушки, ци-

були, чесношную головку, двѣ головки гвоздики, половину лавроваго листу, тмину, базилику и Прованскаго масла, поставь ее на огонь, и положи туда щепоть муки, полей стаканомъ бѣлаго вина и столькожъ влей поснаго буліону, вари, и дай упрѣть до половины, процѣди соусъ сквозь сито, положи туда рыбьи молоки, и дай имъ еще вариться четверть часа, и приправивши солью и цѣльнымъ перцемъ, подавай на столъ.

Рагу другимъ образомъ.

Положи въ каструльку грибовъ, разрѣзавши на четверо, два или три артишока, до половины сваренные въ водѣ и изрѣзанные въ кусочки, пучекъ петрушки, цибули, полголовки чесноку и небольшой кусочекъ масла; поставь все это на огонь, положи туда щепоть муки, влей полстакана бѣлаго вина, положи немного кулиша и буліону, вари полчаса, снимай жиръ, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ; естьли у тебя случатся маленькія яйца, то повари ихъ немножко въ водѣ, сними съ нихъ кожу, и положи въ рагу, дай немножко вскипѣть; естьли у тебя ихъ натуральныхъ не случится, а захочется тебѣ сдѣлать ихъ какъ можно поточнѣе, то возьми два яишные желтка твердые, которые истолки, и положи

туда яишной желтокъ и немножко мѣлкой соли, положи ихъ на столъ, посыпавши сперва мукою, покатай ихъ какъ сосиску, и изрѣжь въ маленькїе и ровненькїе кусочки; покатай каждой кусокъ въ рукѣ съ мукою, чтобъ они были круглы, и клади ихъ на блюдо, мукою посыпанное; когдажъ они совсѣмъ поспѣютъ, то бросай ихъ на минуту въ горячую воду; когда они раза два вскипятъ, то вынувши оттуда, положи въ свѣжую воду, дай имъ скапать въ рагу; естьлижъ похочешь сдѣлать сей рагу другимъ образомъ, то не клади туда кулишу, но прежде нежели будешь подавать, положи туда три яишные желтка со сливками.

Рагу съ раковинами.

Положи въ каструльку нѣсколько грибовъ, пучекъ петрушки, цибули, чесношную головку, двѣ головки гвоздики, небольшой кусочекъ масла, луку изрѣзаннаго въ ломтики съ кервелемъ, поставь ихъ на огонь до тѣхъ поръ, пока они поджарятся; положи туда щепоть муки, размочи стаканомъ бѣлаго вина, положи водяныхъ раковинъ и винограднаго соку, дай вариться полчаса, снимай жиръ; прибавь туда немножко кулиша; естьлижъ его у тебя не случится, то положи больше муки и вино-

граднаго соку, дай упрѣть, пока останется немного соусу, процѣди его сквозь сито, положи раковины, разкрывши ихъ на огнѣ, немного цѣльнаго перцу и соли, естьли соусъ не довольно будетъ солонъ.

Рагу съ оливками.

Возьми оливокъ, и разрѣжь каждую кругомъ около шелухи, такъ чтобъ вся мякоть держалась вмѣстѣ и не разваливалась бы; положи въ воду, дай имъ хорошенько скапать, и послѣ положи въ хорошій соусъ, изъ кулиша телячьяго сдѣланной и хорошо приправленной.

Рагу съ салникомъ.

Положи въ каструльку телячьихъ обѣленныхъ молокомъ, два артишока также обѣленные, и грибовъ, что все изкроши, пучекъ петрушки, цибули, полчесношную головку, гвоздишную головку, половину лавроваго листа, немножко базилику и кусокъ масла; поставь на огонь, и положи туда хорошую щепоть муки, размочи виноградным сокомъ, бѣлымъ виномъ и немножко буліономъ, положи соли и цѣльнаго перцу, вари, и дай гораздо соусу упрѣть; а прежде нежели подавать будешь, сними жиръ.

Рагу изъ мароновъ или каштановъ.

Возьми съ полсотни мароновъ или каштановъ, сними съ нихъ первую кожу, положи на сковородку и переворачивай на огнѣ до тѣхъ поръ, пока будетъ можно снять съ нихъ и вторую кожу; по томъ положи ихъ въ каструльку съ полстаканомъ бѣлаго вина, двумя ложками кулиша, немногимъ буліономъ и солью, вари и дай упрѣть гораздо соусу; смотри только, чтобъ они хорошо уварились.

Различные соусы.

Соусъ съ бараниною.

Положи въ каструльку изкрошеннаго шарлоту и немного чесноку, раздави чеснокъ вмѣстѣ съ шарлотомъ, влей туда ложку буліону, и разболтай; по томъ прибавь двѣ ложки кулиша, соли и перцу, дай имъ покипѣть, немножко соусу, процѣди его сквозь сито въ другую каструльку; прежде нежели будешь подавать, разогрѣй немножко.

Соусъ другимъ образомъ.

Возьми петрушки, цибули, грибовъ, небольшую головку чесноку, что все изкроши хорошенько, поставь на огонь съ неболь-

шимъ кускомъ масла, положи туда щепоть муки, и размочи хорошимъ булїономъ; когда твой соусъ упрѣетъ до половины, то положи туда два изкрошенные маленькїе огурчика, три яишные желтка, разболтавши съ булїономъ, дай сгуститься своему соусу, и приправь его хорошимъ вкусомъ; употребляй, во что за благо разсудишь.

Соусъ возбуждающїй аппетитъ.

Возьми всякаго рода мѣлкихъ травъ, къ приправѣ салата употребляемыхъ, каждой по препорцїи, смотря на ея силу, очистивши ихъ и вымывши, положи съ тремя шарлотами, дай всему поджариться немножко на сковородѣ, и послѣ положи въ свѣжую воду; по томъ выжавши ихъ хорошенько и столокши помѣлче въ игогпи, положи въ каструльку, влей ложку булїону и двѣ ложки кулишу, разболтай все, и процѣди сквозь сито въ другую каструльку; положи туда соли, цѣльнаго перцу, небольшой кусочекъ масла и ложку горчицы, дай сгуститься соусу, только чтобъ онъ не вскипѣлъ.

Робертовъ соусъ.

Положи въ каструльку небольшой кусочекъ масла со столовую ложку, поджарь его на маленькомъ огнѣ; когдажъ оно хорошо

поджарится, то положи туда три луковицы, изкрошенныя весьма мѣлко, и масла, сколько потребно, чтобъ лукъ поджарился, послѣ полей бульономъ, сними жиръ съ соусу, и вари его полчаса; когдажъ будешь подавать, положи туда соли, цѣльнаго перцу, немного уксусу и горчицы, употребляй сей соусъ съ свѣжею свининою и Индѣйскимъ пѣтухомъ.

Лимонной соусъ съ мясомъ разнаго рода, а особливо съ жаренымъ и дичью.

Взявъ кусокъ ржанаго хлѣба съ толстою коркою, поджарь его, по томъ свари въ винѣ, процѣди и подавай съ корицею и сахаромъ.

Желтой лимонной соусъ.

Взявъ кусокъ масла обмытаго, нѣсколько муки, четыре желтка яишныхъ, желтую корку съ двухъ, или трехъ лимоновъ, изтереть оныя, сокъ выдавить, но только безъ зеренъ, и все сіе на сковородѣ смѣшай съ нѣкоторою частью воды, и какъ будетъ умѣренной жидкой соусъ, то положить сахару довольно, чтобъ подсластить его; когда же соусъ виномъ и лимоннымъ сокомъ не довольно разжижится, то можно въ него положить немного ренскаго уксусу.

Шеколадной соусъ.

Взявъ кусокъ мытаго масла, или четыре желтка яишные, а вмѣсто муки четверть фунта мюлко источеннаго шеколаку, смѣшать все сїе на сковородѣ, по томъ влить вина и воды; когда же отъ шеколаду не будетъ довольно сладко, то прибавь сахару. Сей соусъ можно готовить съ пуддингомъ, съ молодыми цыплятами, голубями и проч.

Соусъ со сливками.

Положи въ каструльку небольшой кусокъ масла, петрушки, цибули, шарлоту, что все изкроши, и одну головку чесноку, поставь все это на огонь, положи туда хорошую щепоть муки, размочи сливками или молокомъ, вари четверть часа, процѣди соусъ сквозь сито въ другую каструльку; когда ужъ будешь подавать, то положи туда небольшой кусочекъ хорошаго масла, щепоть обѣленной и весьма мѣлко изкрошенной петрушки, соли и цѣльнаго перцу, дай сгуститься соусу на огнѣ. Можешь употреблять сей соусъ со всякимъ бѣлымъ мясомъ.

Острой соусъ.

Положи въ каструльку двѣ хорошїя щепотки хлѣбной корки, небольшой кусочекъ

масла, полную столовую ложку Прованскаго масла, изкрошеннаго шарлоту, соли и цѣльнаго перцу, влей винограднаго или лимоннаго соку столько, чтобъ соусъ заправить, разогрѣй его, чтобъ онъ сгустился, помѣшивая ложкою. Сей соусъ можетъ служить скоромнымъ и постнымъ, съ разнымъ мясомъ, гдѣ нуженъ острый соусъ.

Другой соусъ, служащій для дичины и дворныхъ птицъ.

Влей въ кастрюльку стаканъ бѣлаго вина, положи половину лимона, изрѣзаннаго въ ломтики, немного тертой лимонной корки, двѣ столовыя ложки Прованскаго масла, пучекъ петрушки, цибули, двѣ головки чесноку и немного эстрагону, двѣ головки гвоздики, немного хорошаго буліону [illegible] и цѣльнаго перцу; вари все вмѣстѣ на маленькомъ огнѣ четверть часа, по томъ сними жиръ и процѣди свой соусъ сквозь сито, употребляй его, съ чѣмъ ни захочешь, съ дичью ли, или съ дворными птицами.

Соусъ другимъ образомъ.

Положи въ кастрюльку ложку Прованскаго масла, хорошаго буліону, галенокъ бѣлаго вина, вари все вмѣстѣ, и дай гораздо упрѣть; по томъ положи туда шарлоту травъ брункресу, эстрагону, кервелю, пе

трушки, цибули, немного чесноку, что все изкроши весьма мѣлко, положи соли и цѣльнаго перцу, и поваря немного, подавай; естьли случится у тебя кулишъ, то положи и его въ соусъ; онъ отъ него еще лучше будетъ. Сей соусъ можетъ служить тебѣ съ такимъ мясомъ, какое тебѣ за благо разсудится.

Равиготной соусъ.

Влей въ каструльку стаканъ самаго хорошаго буліону, половину кофейной ложки уксусу, положи соли, цѣльнаго перцу, не большой кусочекъ масла, съ мукою разтертаго, двѣ щепотки травъ, въ салатъ употребляемыхъ, какъ-то немного эстрагону, кервелю, пемпернелю и проч. повари немножко сїи травы въ водѣ, выжми ихъ хорошенько и изкроши весьма мѣлко, положи ихъ въ соусъ, и дай ему сгуститься на огнѣ; а послѣ употребляй его, куда за благо разсудишь; естьлижъ положить сїи травы, не обѣливши ихъ, то надобно класть ихъ только половину.

Гишпанской соусъ.

Положи кулишу въ каструльку, стаканъ хорошаго бѣлаго вина, столькожъ хорошаго буліону, пучекъ петрушки, цибули двѣ головки чесноку, двѣ головки гвоздики,

поллавроваго листа, щепоть коріандру, двѣ ложки Прованскаго масла, одну луковицу, изрѣзавши въ ломтики, кореньевъ и половину пастарнаку, вари на маленькомъ огнѣ около двухъ часовъ; по томъ сними съ него жиръ и процѣди сквозь сито, приправь солью и цѣльнымъ перцемъ, и употребляй его, во что за благо разсудишь.

Султанской соусъ.

Влей въ кастрюльку галенокъ буліону, стаканъ бѣлаго вина, два ломтика лимону, снявши кожу, двѣ головки гвоздики, головку чесноку, поллавроваго листа, петрушки, цибули, луку и одинъ корешокъ, вари цѣлые полтара часа на маленькомъ огнѣ, и дай гораздо упрѣть соусу, процѣди его сквозь сито; по томъ положи туда немного соли, цѣльнаго перцу, одинъ густой яишной желтокъ изкрошивши, щепоть обѣленной петрушки и весьма мѣлко изкрошенной, и подавай.

Аглинской соусъ.

Изкроши густые яишные желтки, и положи половину въ кастрюльку съ однимъ анчоусомъ, изкрошенными каперсами, стаканомъ хорошаго буліону, прибавь немного соли, цѣльнаго перцу, кусочекъ масла, величиною въ полъяйца, съ мукою, дай сгу-

ститься соусу на огнѣ, полей имъ то, что тебѣ угодно будетъ, и положи на мясо остатокъ яишнаго желтка изкрошивши. Сей соусъ весьма хорошъ для приправы начальчыхъ кушаньевъ.

Бѣлой соусъ съ каперсами и анчоусомъ.

Положи въ кастрюльку кусочекъ масла величиною въ яйцо, которое посыпь мукою, размочи буліономъ, положи изкрошенной анчоусъ, цѣльныхъ каперсовъ, соли и цѣльнаго перцу, двѣ цѣльныя цибули, дай сгуститься соусу на огнѣ; и прежде нежели подавать будешь, вынь оттуда цибули.

Соусъ съ карпами.

Положи на дно кастрюльки немного шпику съ нѣсколькими ломтиками телятины, и тремя, или четырьмя кусками карповъ, луковицею, двумя шарлотами, и однимъ корнемъ, поставь прѣть на маленькой огонь на полчаса; когда соусъ начнетъ приставать къ кастрюлькѣ, то размочи стаканомъ бѣлаго вина, влей также двѣ хорошія ложки кулиша, и столькожъ буліону, вари, и дай упрѣть гораздо на маленькомъ огнѣ; сними жиръ, процѣди сквозь сито, и приправь солью и цѣльнымъ перцемъ, подавай на столъ.

Италіянской соусъ постной и скоромной.

Положи въ каструльку двѣ хорошія ложки Прованскаго масла, изкрошенныхъ грибовъ, пучекъ петрушки, цибули, половину лавроваго листу, чесношную головку и двѣ головки гвоздики; поставь это все на огонь, и положи туда щепоть муки, размочи бѣлымъ виномъ, и столькожъ влей хорошаго буліону и немножко кулишу, соли и цѣльнаго перцу; вари полчаса, сними жиръ, вынь пучекъ травъ и подавай. Естьлижъ будешь постной соусъ готовить, то положи туда постнаго буліону, а вмѣсто кулиша положи туда побольше муки, и двѣ или три ложки луковаго соку.

Острой соусъ.

Положи въ каструльку кусокъ масла, луковицы ломтиками, моркови, пастарнаку, немного тмину, лавроваго листу, базилику, двѣ головки гвоздики, два шарлота, чесношную головку, петрушки и цибули; поставь это все вмѣстѣ на огонь до тѣхъ поръ, пока все хорощо поджарится; по томъ положи туда хорощую щепоть муки, полей буліономъ, и положи столовую ложку уксусу, вари на маленькомъ огнѣ, снимай жиръ, процѣди сквозь сито, приправь солью и цѣль-

нымъ перцемъ; употребляй сей соусъ вездѣ тамъ, гдѣ нужно возбудить вкусъ.

Королевскій соусъ.

Положи въ кастрюльку кусокъ масла, нѣсколько грибовъ, одну луковицу, моркови, пастарнаку, полчесночную головку, петрушки и цибули; поставь все это на огонь, положи туда щепоть муки, влей хорошій стаканъ буліону и столько же бѣлаго вина, вари цѣлой часъ, сними жиръ, и процѣди сквозь сито, послѣ свари молока съ хлѣбнымъ мякишемъ; когда хлѣбъ вберетъ въ себя все молоко, то протри его сквозь сито ложкою, и послѣ положи въ свой соусъ съ солью и цѣльнымъ перцемъ, такъ и подавай.

Соусъ съ померанцовымъ сокомъ.

Положи въ кастрюльку полстакана хорошаго буліону, столько же соку, нѣсколько стебельковъ изъ кислаго померанца, кусочекъ масла, растертаго съ мукою, соли и цѣльнаго перцу, дай сгуститься на огнѣ, и выжавши туда соку изъ кислаго померанца, подавай на столъ.

Красной соусъ съ каперсами и анчоусомъ.

Положи въ кастрюльлу кусокъ хорошаго масла, которое разотри съ мукою, изкрошеннымъ анчоусомъ, солью, цѣльнымъ перцемъ, цѣльными каперсами и двумя цѣль-

ными же цибулями, поливай мало помалу сокомъ до тѣхъ поръ, пока онаго будетъ довольно для приданія краснаго цвѣту твоему соусу, дай ему сгуститься на огнѣ: естьли соусъ будетъ слишкомъ густъ, то влей туда немного буліону; и прежде нежели будешь его подавать, вынь оттуда цибули.

Соусъ съ перцемъ.

Положи въ кастрюльку кусочекъ масла, величиною въ полъяйца, съ двумя или тремя луковицами, изрѣзавши ихъ въ ломтики, моркови и пастарнаку, также чесношную головку, два шарлота, двѣ головки гвоздики, лавроваго листу, тмину и базилику, что все изкроши, поставь на огонь и вари до тѣхъ поръ, пока начнетъ подрумяниваться положи туда хорошую щепоть муки, размочи стаканомъ краснаго вина, влей столькожъ воды, и положи ложку уксусу, вари полчаса, снимай жиръ, процѣди сквозь сито, и положивъ туда соли и цѣльнаго перцу, употребляй его вездѣ тамъ, гдѣ нужно возбудить вкусъ.

Соусъ изъ щуки.

Взять большую щуку, очистить, и снять съ костей, по томъ взять цѣлой хлѣбъ, и вынувъ мякишъ, и размочить его

вЪ молокѣ; а вынувши оттуда, крѣпко выжать, и вмѣстѣ съ рыбьимЪ тѣломЪ изрубить, положить туда четыре цѣлыя яйца и четыре однихЪ желтковЪ, фунтЪ Чухонскаго масла, немного растопивши, прибавь еще перцу, и все вмѣстѣ изруби; по томЪ намазать ЧухонскимЪ масломЪ салфетку, посыпать мукою, и положить вЪ нее изрубленное, завязать покрѣпче, и положивЪ вЪ кастрюльку, налить кипятку, положить также кости изЪ щуки съ солью, завязавЪ вЪ салфетку, и варить цѣлой часЪ; по томЪ для соусу возьми раковЪ, очисти и свари, растопи масла съ мукою и положи туда три чумички буліону; а какЪ закипать начнетЪ, то начинивши раковыя спинки, положи туда съ очищенными шейками и ножками, и дай всему немного повариться, а какЪ подавать будешь, то наруби петрушки, влей стаканЪ сливокЪ, положи два желтка, и размѣшавши, влей все вЪ соусЪ, хорошенько еще помѣшай, и вынувши изЪ салфетки тѣльное, положи на блюдо, и обливши соусомЪ, подавай на столЪ.

СпособЪ дѣлать красной, бѣлой и розовой уксусЪ.

Смотря на количество, сколько похочешь сдѣлать уксусу, то выбери для сего

новой сосудецъ или барильце соразмѣрной величины; естьлижъ оно будетъ старое, то спер'ва выполощи его внутри хорошенько; потомъ возьми бутылку самаго крѣпкаго уксусу, которой сваривши, влей его горячимъ въ свое барильце, закупори хорошенько, и катай безпрестанно до тѣхъ поръ, пока уксусъ простынетъ; спустя шесть часовъ, выцѣди его оттуда, закупори барильце, и положи его въ теплое мѣсто; сдѣлай дыру сверху барильца, повыше ободка, довольной величины, чтобъ можно было вложить воронку; влей туда посредствомъ сей воронки или лейки двѣ кружки хорошаго уксусу; а чрезъ восемь дней прибавь туда кружку вина, и продолжай сïе дѣлать до тѣхъ поръ, какъ барильце будетъ въ половину наполнено, тогда можешь и положить больше; надобно смотрѣть, чтобъ уксусъ былъ в егда въ той же силѣ, какую онъ имѣлъ тогда, когда ты лилъ его; ибо естьли онъ будетъ послабѣе, то все, что ты будешь лить, не будетъ имѣть своей силы; когдажъ твое барильце будетъ полно и уксусъ въ своей силѣ, то выцѣди его оттуда двѣ кружки, и влей въ другïя барильца, послѣ поливай его виномъ мало помалу, какъ выше сказано, и такимъ обра-

зомъ всегда ты будешь имѣть хорошій уксусъ. Вино, годное для сдѣланія уксуса, есть то самое, которое получается изъ дрождей; когда уксусъ не будетъ имѣть цвѣту, то влей туда соку изъ спѣлой винной ягоды.

Бѣлой уксусъ дѣлается точно также, какъ и красной: вливши девять кружекъ уксусу, поставь его на огонь, и дай ему вариться до тѣхъ поръ, пока останется его осьмая доля, по томъ перегоняй его въ кубикѣ, вливши столько, сколько похочешь его имѣть. А чтобъ сдѣлать розовой уксусъ, то суши два дни на солнцѣ унцїю мушкатныхъ розъ, которыя и положи по томъ въ кружку уксуса; поставь розы и уксусъ на солнце на двѣ недѣли въ бутылкѣ, хорошенько ее заткнувши. Уксусъ изъ эстрагону и гвоздики дѣлается такимъ же образомъ. Уксусъ же изъ померанцоваго цвѣту дѣлается такъ: должно класть листочки, не сушивши ихъ, и далѣе поступать точно такъ, какъ сказано о розовомъ уксусѣ.

Весенной уксусъ.

Набери весною около Іюня мѣсяца всякаго рода мѣлкихъ травъ, какъ то травы брункресу, эстрагону, пимпернелю и кервелю, высуши ихъ на солнцѣ; когда онѣ вы-

сохнутЪ, то положи ихЪ вЪ барильце, вЪ котороебЪ входило около шести кружекЪ, положи туда десять чесношныхЪ головокЪ, столько же шарлоту, шесть луковицЪ, горчицы, двенатцать головокЪ гвоздики, половину мушкатнаго цвѣту, долгаго цѣльнаго перцу, одинЪ лимонЪ, изрѣзавши его ломтиками сЪ коркою, наполни то барилце уксусомЪ, и заткнувши его хорошенько, поставь на солнце на десять дней, послѣ того процѣдивши, разлей по бутылямЪ, которыя хорошенько закупори, и послѣ употребляй его, во что за благо разсудишь.

КакЪ дѣлать малиновой уксусЪ.

Взять малины, сколько за благо разсудится, положить вЪ бутылку, и налить ренскимЪ уксусомЪ, чтобЪ покрыть ягоды на палецЪ, и дать стоять десять дней, по томЪ оной уксусЪ слить, и налить на свѣжія ягоды, дать стоять толикоежЪ число, по томЪ разлить вЪ бутылки, и закупорить; а когда надобно подварить, то должно такЪ какЪ и прочіе сахарные сыропы подвариваются.

Лимонной уксусЪ.

СрѣзавЪ сЪ лимоновЪ кожу, и вынувЪ изЪ нихЪ зерны, положить сырую онаго мякоть вЪ стаканЪ, и налить его самымЪ

лучшимъ ренскимъ уксусомъ, поставить его на солнце, и будешъ лимонной соусъ.

Наборъ на Французской уксусъ.

Взять одну четноковку, розоваго бѣлаго цвѣту, земляничнаго цвѣту, земляники въ полы, пучекъ маерану, пучекъ базилику, пучекъ демьяну, Аглинской мяты пучекъ, размарину полпучка, чебру пучекъ, эстрагону пучекъ, Божьяго дерева два пучка, цвѣтовъ настурцїи, цвѣтовъ тюберезы, лилей, померанцовыхъ цвѣтовъ и жесминныхъ, черной смородины листу горсть, всѣ сїи травы положи въ полуведерную бутыль, чтобъ набору была половина; а другую половину налей ренскимъ уксусомъ дай стоять на солнцѣ, или на печи; и когда устоится; то будешъ Французской уксусъ.

ГЛАВА X.

О морскихъ и рѣчныхъ рыбахъ.

Описавши употребленїе мяса, время ужъ сказать что нибудь о постныхъ кушаньяхъ, которыя приготовляются какъ изъ морскихъ, такъ и изъ рѣчныхъ рыбъ.

Какъ приготовлять свѣжую лосось.

Изрѣзавши ее въ ломтики, маринируй съ Прованскимъ масломъ, солью и перцемъ, изжарь, поливая маринадомъ, и подавай съ соусомъ или рагу; она также приправляется и другимъ образомъ: возьми два куска свѣжей лососины, маринируй съ Прованскимъ масломъ, петрушкою, цибулею, нѣсколькими грибами, полчесночною головкою, шарлотомъ; что все изкроши весьма мѣлко, лавровымъ листомъ, тминомъ, базиликомъ, изтертымъ въ порошекъ, солью и цѣльнымъ перцемъ; положи всю сїю приправу съ лососиною въ бумажную коробочку, обмазавши ее масломъ, и поджаривъ, подавай съ соусомъ.

Объ анчоусахъ и ихъ пользѣ.

Анчоусы суть небольшїя морскїя рыбы, которыхъ обыкновенно солятъ, вымывши ихъ хорошенько, разрѣзываютъ пополамъ, и вынимаютъ кости; они обыкновенно употребляются съ салатомъ, и кладутся въ разные соусы; ихъ также жарятъ обмокнувши въ тѣсто, сдѣланное изъ муки съ Прованскимъ масломъ и бѣлымъ виномъ.

Бѣлая рыбица.

Она обыкновенно подается жареною: очистивши съ нее чешую, выпотроши, однако не вынимай изъ нее печенокъ, покатай ее

вЪ мукѣ, изжарь, и подавай на столЪ; естьлижЪ похочешь подавать ее сЪ лучшею приправою, то отрѣжь у нее голову, и вынь изЪ средины ребро, разклади порядочно рыбу на томЪ блюдѣ, которое будешь подавать, полей сверху соусомЪ, и подавай.

Устерсы.

ИхЪ обыкновенно ѣдятЪ сырыми сЪ перцемЪ, подаютЪ еще ихЪ вЪ раковинахЪ жареными на рострѣ; когда онѣ начнутЪ сами разкрываться, тогда онѣ и готовы, ихЪ подаютЪ еще жареными на рострѣ другимЪ образомЪ: открой ихЪ, и положи туда топленаго масла, немного перцу и хлѣбной корки, изжарь ихЪ на рострѣ, дабы сверху подрумянились. Устерсы служатЪ также для сдѣланія рагу, и подаются сЪ разнымЪ мясомЪ, и тогда обѣли ихЪ вЪ водѣ на весьма маленькомЪ огнѣ; смотри, чтобЪ онѣ не вскипѣли, по томЪ положи вЪ свѣжую воду, а вынувши, дай имЪ хорошенько скапать на ситѣ; по томЪ возьми хорошаго кулишу безЪ соли, положи два изкрошенные анчоуса, дай имЪ разогрѣться, но только чтобЪ не вскипѣли, и подавай сЪ тѣмЪ, сЪ чѣмЪ за благо разсудится.

Рѣчныя рыбы.

Булӧну для всѣхъ рѣчныхъ рыбъ.

Положи въ каструльку, соразмѣрную величинѣ той рыбы, которую похочешь варить, воды, бѣлаго вина, Прованскаго масла, соли, перцу, хорошенькой пучекъ петрушки, цибули, чесноку, гвоздики, тмину, лавроваго листу, базилику, что все вмѣстѣ свяжи, прибавь, обверни ее, какъ можно получше въ бѣлое полотенце, чтобъ способнѣе было вынимать ее изъ варенья; и когда она поспѣетъ, то вынувши, подавай на столъ.

Карпа готовить.

Очистивши съ него чешую, выпотроши хорошенько и изрѣжь въ ломтики, положи въ каструльку съ другими рыбами, какъ-то щукою, угремъ и раками; по томъ поджарь въ другой каструлькѣ муки съ масломъ; и когда хорошо поджарится, то положи туда небольшихъ луковицъ, или мѣлкаго луку, нарѣзаннаго кружечками, которому дай половину въ сей мукѣ изжариться, положи еще краснаго вина и постнаго булӧну, положи луковицы съ фаршемъ въ ту каструльку, гдѣ приготовлялась рыба, и приправь солью, перцемъ и пучкомъ мѣлкихъ травъ, и вари все вмѣстѣ на хорошемъ огнѣ полчаса; когдажъ поспѣетъ, и какъ будешь подавать

на столъ, то положи нѣсколько хлѣбныхъ корокъ въ соусъ, и такъ подавай.

Какъ рыбу варить.

Возьми рыбу, какую хочешь, изъ крупныхъ, изрѣжь оную въ куски и вычисти хорошенько; по томъ налей въ кастрюльку хорошаго краснаго вина, положи кусокъ свѣжаго Чухонскаго масла, соли, перцу и пряныхъ кореньевъ, 5 или 9 луковицъ, и дай оному на угольяхъ вариться, чтобъ лукъ упрѣлъ, сдѣлай изъ петрушки и другихъ, какихъ хочешь, травъ пучекъ, завяжи ниткою, и положи оной тудажъ; какъ все оное сварится, положи туда рыбу, и вари до тѣхъ поръ, пока поспѣетъ; а какъ подавать, то вынь пучекъ травъ вонъ, и положи наверхъ рыбы сушеныхъ гренковъ.

Какъ щуку варить.

Взять щуку, шелуху очистить, разпластать, вынуть изъ нее потрохъ, вымыть и изрѣзать на штуки; прежде каждую штуку взявъ, поднять кожу ножемъ, и вырѣзывать понемногу тѣла, когда все сїе сдѣлаешь, то щуку присыпать солью, а вырѣзанное мясо и упомянутой потрохъ изруби ножемъ вмѣстѣ хорошенько, положи понемногу зеленаго и рѣпчатаго луку, петрушки, перцу, щепотку муки, соли, и все оное вмѣ-

стѣ руби; и когда довольно изрублено будетъ, то онымъ фаршемъ начини щуку въ тѣхъ мѣстахъ, которыя прежде ты вырѣзалъ; по томъ возьми небольшую кастрюльку, влей бѣлаго вина рюмку, положи Прованскаго масла и ренскаго уксусу полрюмки, взбей хорошенько, половину онаго вылей въ кастрюльку, и положи туда щуку, хорошенько посыпь сверху тертымъ калачемъ, уклади нарѣзанными кружками лимону, положи духовъ и кореньевъ, и сверхъ онаго вылей другую половину приготовленнаго соусу, поставь на хорошій жаръ, покрывши въ печи; ежели кому угодно, вмѣсто Прованскаго масла можно положить Чухонскаго столько же.

Судака готовить съ ренскимъ бѣлымъ уксусомъ.

Нарѣзать луку кружками, положить въ кастрюльку со всякими специями, тремя ломтями Французскаго хлѣба, кускомъ сахару и обливать виномъ, котораго влить цѣлую бутылку и варить на конфорѣ; а какъ поспѣетъ, то подавать на столъ.

Стерлядь въ бѣломъ винѣ.

Вычистить зерны, положить кардамону и инбирю, изкрошить мѣлко мушкатнаго цвѣту, гвоздики штуки четыре, тмину,

чебру немножко и цѣльнаго луку, сахару положить четверть фунта, и накрошить мѣлко лимонной корки, положить немного соли, корешокъ петрушки, бутылку бѣлаго вина, и поставить вскипѣть на вольной жаръ, дать выкипѣть всему, чтобъ чуть соусу осталось; а какъ поспѣетъ, накрошить лимону кружками, положить зеленой петрушки, вскипятить одинъ разъ, и послѣ подавать.

Окуней готовить.

Взять окуни, которые помѣльче, накорбовать, и просолить, накрошить мѣлко луку, петрушки и положить масла въ каструльку, разогрѣть весьма горечо, а лукъ немножко обжарить, и влить лимоннаго соку, положить рубленаго анчоусу, Французскаго хлѣба, окуней перетрясти хорошенько, и нарѣзать бумаги четвертинками; и какъ изготовишь выше показанной фаршъ, окладывай имъ окуней, и завертывай въ бумажки, и изжаривъ на рошперѣ, подавай на столъ.

Готовить холодную рыбу.

Харьюза, леща и другую, какая случится: положить всякой специи, влить ренскаго уксусу, также положить соли, шмину, майерану и лавроваго листу, а какъ все поспѣетъ, то отставить прочь отъ огня,

выбрать на блюдо, и смѣшать вмѣстѣ съ тѣмъ буліономъ, гдѣ рыба варилась, поджечь немножко сахару, и мѣшать этотъ буліонъ на конфорѣ, пока закипитъ; а какъ поспѣетъ, то процѣдить сквозь салфетку, и разливать по формамъ, застуживать на льду, и убирать вареными раками, лимонами и лавровымъ листомъ, раскладывать въ горячую воду и выложивъ на блюдо, окладывать руляшами, а руляша дѣлать такимъ образомъ: разпластать угря, осетрину, или бѣлугу, и сдѣлать фаршъ изъ осетрины, или бѣлужины, сверхъ фаршу укласть семгою, нарѣзанною брусками, и раскладывать по фаршу, а между семгою положить зеленой петрушки и завертывать, увязать нитками, и варить съ пряными кореньями, уксусомъ и солью; а какъ поспѣютъ; вынуть вонъ, и положить подъ гнетъ, и какъ остынетъ, нарѣзать штуками, и складывать.

Супъ съ раками.

Коренья, петрушки, моркови, луку накрошить, обжарить въ маслѣ, положить муки по препорціи, специй всякихъ, накатить изъ живой рыбы буліономъ, дать кипѣть полегоньку, и сварить особливо въ буліонѣ судака, накрошить фаршу мѣлко; и положить въ судака, а раковъ сваривъ,

очистить и кожу истолочь съ масломъ; а какъ поспѣютъ коренья, то положить туда толченые раки и дать вскипѣть, положить хлѣба Францускаго мягкаго; и какъ онъ размокнетъ, протереть сквозь сито въ судака, по томъ оставить раковыя шейки; и какъ спросятъ кушать, подогрѣть и подавать съ гренками на столъ.

Рыбій потрохъ готовить.

Потрохъ осетриной, или бѣлужій, или какой случится изъ другихъ рыбъ, обланжирить, вычистить, кишки изшинковать, а молоки съ печенками изрѣзать въ куски съ масломъ, и положить его съ петрушкою и кореньями, накатить изъ живой рыбы буліономъ, положить еще фаршу, а какъ закипитъ, то переложить его въ потрохъ; когдажъ совсѣмъ поспѣетъ, прибавить туда зеленой петрушки, укропу и соленаго лимону, прикрасить лимоннымъ сокомъ, а перцу положивъ, подавать на столъ.

Судака съ раками готовить.

Поджарить муки съ масломъ, положить туда судака, накатить буліономъ; а раки сварить особливо въ водѣ, и очистивъ съ нихъ кожу, истолочь ее съ масломъ и поджарить, а какъ раки поджарятся, то накатить ихъ изъ судака соусомъ, процѣдя

его въ судаки сквозь ситку, положить зеленой петрушки, и послѣ сварить особливо цвѣтной капусты въ водѣ, и какъ спросятъ кушать, капусту положить тутъ же въ соусъ, и подавать.

Похлебка изъ раковъ.

Дай нѣсколько повариться въ горячей водѣ ракамъ, по томъ вынувъ ихъ оттуда, вычисти хвосты, которые отложи особенно, а клади на сторону, и столки хорошенько раковины, разболтавши съ буліономъ, процѣди сквозь сито. Естьлижъ похочешь сдѣлать изъ сей похлебки рагу, то дѣлай ее погуще, и положи туда раковые хвосты или шейки, поваривши сперва въ немногомъ буліонѣ, дай кулищу разогрѣться, но только чтобъ не выкипѣлъ; и употребляй, во что за благо разсудишь, или можешь сдѣлать кулишъ гораздо жиже, и влить въ похлебку того буліону, гдѣ варились раковыя шейки, кои разклади рядомъ вокругъ блюда, которое будешь подавать на столъ, положи туда раковаго кулишу, дай разгорѣться, смотри, чтобъ невыкипѣло, отвѣдай, приправленъ ли онъ хорошимъ вкусомъ, и подавай.

Грибное кушанье.

Какъ свѣжїе грибы въ прокъ заготовлять.

Взять бѣлые, или березовые, или и новые грибы, отобрать, которые изъ нихъ помоложе и тверже, перечистить хорошенько однѣ шляпки, а не перемывать, взварить ихъ въ свѣжемъ топленомъ и нѣсколько соленомъ коровьемъ маслѣ, а вынувъ оттуда, класть въ горшокъ, и заливать чистымъ масломъ, которое бы растоплено было безъ грибовъ, класть въ горшокъ слой грибовъ и слой масла; и такимъ образомъ накласть цѣлой горшокъ, отъ сего будутъ они свѣжи во всю зиму. Такимъ же образомъ можно приготовлять грибы для постныхъ дней въ Прованскомъ или въ орѣховомъ маслѣ, и они будутъ всегда свѣжїе.

Грибы рыжики, грузди, опенки, шампїоны варить въ уксусѣ.

Первымъ образомъ:

Сперва отварить ихъ въ водѣ немного соленой, и вынувъ, положить на рѣшето, чтобъ они остыли и вода съ нихъ стекла; по томъ взявъ уксусу ренскаго самаго лучшаго, сварить его и положить туда грибы, и дать уксусу хорошенько вскипѣть; послѣ вынувъ, положить грибы въ банку, въ которой имъ быть, а въ уксусъ приба-

вить кореньевъ, инбирю, цѣльнаго перцу, гвоздики по равной части, корицы против оныхъ въ половину, а всѣхъ кореньевъ класть на фунтъ грибовъ одинъ золотникъ, и положа оные коренья въ уксусъ, дать гораздо покипѣть, по томъ дать остынуть и холоднымъ поливать грибы; а наполня онымъ, залить деревяннымъ масломъ, закупорить и засмолить.

Вторымъ образомъ.

Бѣлые грибы съ солью отварить въ водѣ, и на рѣшето опкинуть; а какъ оная вода стечетъ, то варить грибы въ ренскомъ уксусѣ до тѣхъ поръ, чтобъ онаго уксусу осталось мало; и какъ они варитья будутъ, то положить туда корицы, гвоздики и перцу, и сваривши, положить въ банку.

Третьимъ образомъ:

Грибы бѣлые вымыть въ чистой водѣ, по томъ поставь ихъ на огонь въ чистой же водѣ, положить туда соли, и дать имъ кипѣть не долго, снявши со огня, положить на рѣшето, чтобъ они остыли, а уксусъ сварить со специями, гвоздикою, корицею, бадьяномъ, кардамономъ, инбиремъ, перцемъ и лавровымъ листомъ, и дать простынуть; а по томъ положить въ банку и залить воскомъ, или масломъ коровьимъ. Рыжики и

грузди варятся въ красномъ уксусѣ точно такимъ же образомъ.

Грибы рыжики, грузди и шампиньоны солить.

Грибы отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, дать простынуть, класть въ ведро, посыпавъ на дно соли, положить рядъ грибовъ, пересыпать солью, эстрагономъ и маераномъ; и такъ наклавши, рядъ за рядомъ, полное ведро, положить на нихъ кружекъ, а сверху камень, и чтобъ всегда были подъ камнемъ на льду; и сіи грибы употреблять для жаренаго вмѣсто салата.

Черные грибы солить, также и шампиньоны.

Отварить въ водѣ немного, и откинуть на рѣшето, дать простынуть, положить въ ведро, разсолить воду, и налить холоднымъ разсоломъ, положить на нихъ кружекъ, и сверху камень, и поставить въ ледъ. Сыраежки солятся такимъ же образомъ, а для употребленія вымачиваются въ разныхъ водахъ или въ молокѣ, и они будутъ какъ свѣжія. Грибы такимъ же образомъ для варенья и жаренья вымачивать.

Рыжики боровые солить.

Перетереть ихъ сухимъ полотенцемъ въ ведрѣ, на дно посыпать соли и положить рядъ рыжиковъ, поресыпать солью, положить эстрагону, маерану, по томъ

опять положить рядъ рыжиковъ, соли, эстрагону и маерану, и такъ рядъ за рядомъ наклавши полное ведро, положить кружекъ съ камнемъ, и поставить въ ледъ; а подавать ихъ съ жаркимъ. Рыжики для жаренья и варенья приготовляются такимъ же образомъ, только травъ не класть, а вмѣсто оныхъ положить кружками нарѣзаннаго рѣпчатаго луку. Когда же надобно будетъ жарить ихъ, или варить, то вымачивать такъ, какъ сказано выше о грибахъ. Равнымъ образомъ и грузди солятся.

Грибы жарить свѣжїе на сковородѣ.

Грибы обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ, и послѣ масло слить, и налить сметаною съ петрушкою и дать вскипѣть хорошенько, такъ и подавать.

Грибы сушеные.

Разварить грибы, и вынуть вонъ, посолить и обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ на сковородѣ, накрошить кружками луку, и его также обжарить; пшена обланжирить, и перекладывать въ горшечикъ, луку рядъ, грибовъ рядъ и пшена рядъ, и накатить грибнымъ булїономъ; а какъ будешь накачивать, тогда грибной булїонъ надобно посолить, положить цѣльной кори-

цы, и поставить въ печь; а какъ поспѣетъ, подавать на столъ.

Грибной соусъ дѣлать.

Грибы положить въ каструльку съ кускомъ масла, однею луковицею и кускомъ ветчины, влить стаканъ буліону, и всему сему дать поджариться, прибавить еще стаканъ сливокъ; когда же все сіе укипитъ, то влить еще сливокъ, и подваря нѣсколько, класть на блюдо, и подавать.

Бѣлые грибы подъ соусомъ съ мигдальнымъ молокомъ.

Взять грибовъ бѣлыхъ, сварить и изрѣзать штуками, положить въ каструльку луку, взять мигдалю полфунта, изтолочь мѣлко, поджарить луку съ масломъ, накатить сливками, и дать кипѣть; по томъ положить зеленаго луку, гвоздики, и уваривъ хорошенько, подавать въ соусникѣ на столъ.

ГЛАВА XI.

Вообще объ огородныхъ растеніяхъ.

Огородныя растенія въ великомъ употребленіи въ кухнѣ, и я покажу, какъ ихъ готовить въ кушаньяхъ, и какъ для зимы въ прокъ заготовлять.

Мѣлкой горохъ.

Возьми мѣлкаго гороху, которой вымой, и положи въ каструльку съ кускомъ масла, пучкомъ петрушки и цибули, латукомъ, разрѣзаннымъ на четверо; дай ему вариться въ собственномъ его сокѣ на весьма маленькомъ огнѣ; когдажъ сварится, положи также туда два яишные желтка съ сливками, дай сгуститься на огнѣ, и подавай.

Зеленые бобы.

Набери еще ихъ молодыхъ, оторьви маленькіе кончики, вымой и вари въ водѣ; когдажъ сварятся, положи въ каструльку кусокъ масла, петрушки, изкрошенной цибули, по томъ положи въ масло бобы, давши имъ прежде скапать, и когда они раза два вскипятъ, то положи туда щепоть муки, немножко хорошаго буліону и соли; вари ихъ до тѣхъ поръ, пока ничего почти не останется соусу, когдажъ будешь подавать, то положи три яишные желтка, разболтавши ихъ съ молокомъ, а по томъ немного уксусу, или винограднаго соку; и когда желтки поджарятся, подавай на столъ.

Пудингъ изъ рубленой капусты.

Сними всѣ зеленые листы, также всѣ кочерыжки, и всѣ толстые стебли, по томъ изруби остальное мѣльче, свари въ буліонѣ,

или въ водѣ съ масломъ, перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и вари до тѣхъ поръ, пока капуста мѣлка будетъ, и соусъ изъ оной сварится, посоли довольно, сними оное съ огня, и простуди; между тѣмъ поставь кастрюльку съ водою, или буліономъ, когда же не случится буліону, то положи въ воду масла и цѣльные капустные листья, которые наконецъ вынь, и простуди; положи на салфетку, чтобъ высохли, и буліонъ оставь на соусъ; рубленую капусту смѣшай съ осмью лотами толченыхъ сухарей, или съ другимъ бѣлымъ хлѣбомъ, которой размочи прежде въ сливкахъ, и съ осмью свѣжими хорошенько взбитыми яицами, по томъ вымажь салфетку масломъ, положи ее въ глубокую чашку, и оную салфетку тѣми листьями въ два ряда укради, по томъ положи приготовленной пудингъ въ оную салфетку, и завяжи крѣпко нитками, положи въ кипятокъ, которой посоли, дай кипѣть два часа закрытому крышкою; какъ станешь пудингъ вынимать, то положи его, чтобъ вода стекла, и подержи на воздухѣ, между тѣмъ сдѣлай соусъ, положи въ кастрюльку кусокъ масла и разтопи, прибавь ложку муки, прилей немного капустнаго соусу, и три или четыре ложки сливокъ, положи не-

много сахару; только чтобъ не сладокъ былъ, взбей три или четыре желтка; и когда соусъ будетъ готовъ, то полей онымъ кулишъ, а остальное влей въ соусникъ.

Какъ приготовлять красную капусту по Аглински въ уксусъ.

Надобно выбрать лучшаго сорту капусты, то есть тяжелой, очень красной и светлой, изъ которой вырезать лучшія листья, и нарезать вдоль тоненькими кусками, положить на десять кочановъ около двухъ горстей соли, и оные куски положить промежъ двухъ досокъ подъ гнетъ или подъ камень, и дать лежать 24 часа, чтобъ лежавшая подъ гнетомъ капуста могла изъ себя выпустить сокъ. Сіе сделавъ, положи капусту въ горшокъ, или въ банку; возьми лучшаго ренскаго уксусу столько, чтобъ онъ могъ покрыть капусту, положи въ уксусъ две унціи Аглинскаго перцу, одну унцію простаго перцу, полъунціи инбирю и одинъ мушкатной орехъ, изрезавъ въ кусочки, дай оному уксусу простынуть, полей на капусту, положи въ банку, которую хорошенько закупори и завяжи пузыремъ, или кожею.

Свиненая капуста.

Взявъ качанной капусты, взвари кочни, вынь изъ нихъ кочерыгу, по томъ начини

ихъ слѣдующею начинкою; возьми телятины, или другаго мяса, чистаго шпику, шампиніоновъ, петрушки, мѣлкаго луку, все оное изруби мѣлко, посоли и посыпь перцемъ, прибавя мякишу изъ калача, два цѣлыя яйца, и три желтка, перемѣшай все вмѣстѣ, начини онымъ и свяжи ихъ; по томъ положи въ горшокъ, и когда сварятся, выкладывай на блюдо и подавай горячїе.

Цвѣтную капусту варить въ уксусѣ.

Взявъ цвѣтной капусты, толстые стебли обрѣзать, натыкать ее пряными кореньями, положить въ уксусъ, и посоля, варить въ ономъ до тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ; по томъ простудивъ, вылить въ банку, залить Прованскимъ масломъ, закупорить покрѣпче, и наконецъ засмоливъ, поставить въ песокъ.

Какъ заваривать и сушить зеленые Турецкїе бобы, дабы сберечь ихъ по крайней мѣрѣ до Пасхи.

Возьми зеленыхъ бобовъ столько, сколько похочешь заваривать, выбери изъ нихъ какїе помоложе, обчисти, вари въ кипяткѣ около четверти часа, послѣ положи въ свѣжую воду, вынувши оттуда, дай имъ скапать, вытри хорошенько, положи въ горшки, для нихъ опредѣленные, сверху полей раз-

соломъ, чтобъ онъ прошелъ до самаго дна; по томъ влей туда растопленнаго масла, которое, застынувъ сверху разсола, возпрепятствуетъ бобамъ портиться, поставь ихъ въ мѣсто, не слишкомъ холодное и не слишкомъ теплое, оберни бумагою, и не прежде развертывай какъ когда похочешь ихъ употреблять. А разсолъ дѣлается такимъ образомъ: влей воды, уксусу, и положи нѣсколько фунтовъ соли, смотря, сколько похочешь сдѣлать разсолу, поставь его на огонь, и не трогай до тѣхъ поръ, пока разойдется соль; послѣ дай устояться, чтобъ онъ былъ свѣтелъ, а по томъ и употребляй его, какъ выше показано. Естьлижъ похочешь бобы сушить, то набравши ихъ, вычисти, и [illegible] также четверть часа; а когда скапаетъ съ нихъ вода, то нанижи ихъ иголкою на нитку, повѣсь въ сухомъ мѣстѣ, и такимъ образомъ на долго можно ихъ беречь; когдажъ похочешь ихъ употреблять, то обмочи въ теплую воду и пусть мокнутъ до тѣхъ поръ, пока примутъ прежнюю свою зеленость; по томъ вари ихъ въ водѣ, и приправляй такимъ образомъ, какъ новые бобы.

Капусту приготовлять.

Бѣлая и зеленая капуста приготовляется одинакимъ образомъ; ее обыкновенно свя-

завши кладутъ въ горшокъ или въ кастрюльку, дабы она не смѣшалась съ мясомъ; естьлижъ похочешь подавать ее въ антреме, то тогда разрѣжь кочанъ на четверо, и вымывши, вари четверть часа въ водѣ, положи туда кусокъ мѣлкаго шпику, изрѣзаннаго въ маленькіе кусочки; по томъ вынувъ оттуда, положи въ свѣжую воду, выжми ее хорошенько и свяжи; вари въ брезѣ съ кускомъ шпику и тѣмъ мясомъ, которое опредѣлишь съ нею подавать. Когда мясо и капуста сварятся, то вынь ее, оботри хорошенько съ нее жиръ, положи на то блюдо, которое должно подавать на столъ, а сверху разклади шпикъ; по томъ полей соусомъ, сдѣланнымъ изъ кулиша, приправленнаго хорошимъ вкусомъ. Цвѣтная капуста приготовляется такимъ же образомъ.

Кервель, щавель, бураки и прочія травы въ прокъ заготовлять.

Возьми бураковъ, кервелю и щавелю, портулаку, огурцовъ, и естьли будетъ, петрушки и цибули, положи всѣхъ сихъ травъ по препорціи, вычистивши ихъ и нѣсколько разъ вымывши, дай имъ скапать; по томъ изкроши ихъ, и выжми хорошенько изъ нихъ воду; возьми кастрюльку, въ которую бы вложились всѣ сіи травы, поло-

жи туда хорошій кусокъ масла, а сверху травы соли положи столько, сколько нужно, чтобы твои травы просолились, вари ихъ на маленькомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока онѣ хорошо сварятся, и какъ не останется уже ничего воды; а когда онѣ нѣсколько простынутъ, то положи ихъ въ опредѣленные для нихъ горшки; чѣмъ меньше будешь ихъ употреблять, тѣмъ горшки должны быть менѣе; ибо когда однажды ихъ начнешь, то сіи травы не болѣе, какъ чрезъ три недѣли попортятся; когдажъ травы совершенно простынутъ въ горшкѣ, то возьми масла, разтопи, и дай ему нѣсколько простынуть, по томъ полей имъ травы; когда масло хорошенько осядетъ, то покрой горшки бумагою, и поставь ихъ въ мѣсто ни весьма сырое, и не слишкомъ сухое; и такимъ-то образомъ сохраняются сіи травы даже до Святокъ, и весьма употребительны зимою. Самое удобнѣйшее время для заготовленія такимъ образомъ травъ есть въ концѣ Сентября мѣсяца.

Артишоки готовить.

Возьми шесть молодыхъ артишоковъ, довольно великихъ, сними съ нихъ самые толстыя листья; послѣ срѣжь всю зелень, при концѣ артишока, не захватывай бѣлаго,

положи ихъ одинъ за другимъ въ свѣжую воду, и обланжируй четверть часа въ кипяткѣ; по томъ вынувъ, обчисти, свари ихъ въ водѣ, разболтанной съ мукою, солью и масломъ, прибавь половину лимона, изрѣзанного въ ломтики, когдажъ они сварятся, то вынувъ ихъ, оботри чистымъ полотенцемъ, разклади ихъ на блюдѣ, и полей такимъ соусомъ, какой тебѣ за благо разсудится.

Какъ артишоки въ прокъ готовить.

Надобно ихъ обрѣзать, вымыть хорошенько, и послѣ вскипятить воду съ солью, тогда положить ихъ въ оную воду, и дать кипѣть имъ на хорошемъ огнѣ, послѣ въ половину ихъ обланжирить, чтобъ зелены были, и въ оной водѣ дать имъ простынуть, по томъ переложить въ банку, въ которую положить три изтертые мушкатные орѣха, залить Прованскимъ масломъ, и завязать пузыремъ.

Въ уксусѣ варить артишоки.

Очистить артишоки, такъ чтобъ оставить одно только тѣло, обланжирить въ соленой водѣ, и откинуть, чтобъ простыли, по томъ взять ренскаго уксусу, и всѣхъ разныхъ духовъ и лавроваго листу, все сїе вскипятить вмѣстѣ, и давъ простынуть,

положить въ банку, залить Прованскимъ масломъ.

Спаржа подъ соусомъ.

Взять спаржу, изкрошить мѣлко, положить въ горячую воду, и дать немного постоять, откинуть по томъ на рѣшето, положить въ каструльку Чухонскаго масла, и спаржу смѣшать вмѣстѣ, поставить на легкой огонь и поджарить, чтобъ она половину готова была, положить крупичатой муки ложку, четыре куска сахару и вмѣстѣ съ спаржею мѣшать на легкомъ огнѣ, какъ поспѣетъ, положить двѣ чумички буліону, поставить на легкой огонь; а когда на столъ подавать, выпустить два желтка и двѣ ложки сливокъ, размѣшать, и нарубить петрушки зеленой, и все туда положить, а сверху класть котелеты жареные, или сосиски, и подавать на столъ.

Какъ варить кашу изъ тыквы.

Тыкву разрѣзать ломтями, кожу срѣзать прочь, а ее въ кусочки изрѣзать, положить въ каструльку и налить молокомъ, поставить на огонь, и чтобъ кипѣла до тѣхъ поръ, какъ вся разварится, послѣ вынувъ, положить на рѣшето, и протереть сквозь сито; по томъ положить ее въ горшокъ немного побольше половины, и туда

же положить два желтка яишные, небольшой кусокъ Чухонскаго масла, мѣленькихъ крупъ немного размѣшать, и дополнить хорошими сливками, поставить въ вольной духъ, чтобъ упрѣла.

Какъ варить тыкву въ уксусѣ.

Нарѣзать ее кругленькими кусочками, и натыкавши пряными кореньями, положить въ уксусъ и варить съ солью; а какъ поспѣетъ, то простудивши, вылить въ банку, и залить Прованскимъ масломъ; по томъ закупоривши и засмоливши, поставить въ песокъ. Цвѣтная капуста въ уксусѣ варится такимъ же образомъ.

Какъ варить въ уксусѣ спаржевыя головки.

Срѣзать зелень до жесткости, изрѣзать въ маленькїе кусочки, перемыть въ водѣ, и откинуть на рѣшето, чтобъ вода вся стекла; по томъ вскипятить въ уксусѣ съ пряными кореньями и солью, положить спаржу и варить; а какъ поспѣетъ, то простудить, и вылившии въ банку, залить Прованскимъ масломъ, закупоривши и засмоливши, поставить въ песокъ.

Опытами изслѣдованный способъ дѣлать хорошую горчицу.

Чтобъ дать горчицѣ лучшїй вкусъ и крѣпость, то надобно сперва сварить въ гор-

шкѣ нѣсколько луковицъ, и налить водою; и чѣмъ крѣпче будетъ сварена вода, тѣмъ горчица будетъ прянѣе; и на сей-то водѣ разводить уже горчицу.

Какъ дѣлать малосольные огурцы.

Взять большую тыкву, и вырѣзать въ ней кружекъ вверху, чтобъ можно было въ нее положить огурцы, положить въ нее рядъ огурцовъ, а кругой рядъ черной смородины листу, нѣсколько укропу, вишневаго листу, и какъ всю тыкву наполнить огурцами, по томъ влить разсолу обыкновеннаго, и верхушкою закрыть, замазать тѣстомъ и повѣсить тыкву въ погребу.

Какъ огурцы солить.

Огурцы снявъ съ гряды, надлежитъ съ обоихъ концовъ очистить или обрѣзать побольше, то есть посрѣзать съ нихъ остатки стеблей и цвѣтовъ, и по томъ перемыть начисто, чтобъ не было на нихъ ни земли, ни песку; а въ ледникѣ, куда они должны перенесены быть, должна поставлена быть чистая и нарочно для нихъ изготовленная кадка, въ которую напередъ положить слой чебру, укропу, яблоннаго листу и листу черной смородины и еще кое чего, что кому будетъ угодно, выключая только дубовой листъ, которой не класть

для того, что отъ онаго огурцы окисаютъ; на такой слой травъ и листьевъ положить слой огурцовъ, по томъ опять слой травы и листьевъ, а тамъ опять огурцовъ, и такъ продолжать далѣе до тѣхъ поръ, покуда означенными слоями вся кадка наполнится до верху; послѣ чего положить въ котелъ соли, и наливъ чистою водою, размѣшать и сдѣлать разсоломъ, взварить оной на огнѣ, такъ чтобъ онъ вскипѣлъ; когдажъ онъ начнетъ кипѣть, то снявъ съ огня, и не простуживая, кипяткомъ вылить его на положенные въ кадку огурцы, и дать стоять сутки, по прошествїи оныхъ надлежитъ оной разсолъ весь бережно изъ кадки слить въ котелъ; и ежели въ четверо сутки сколько нибудь онаго въ огурцы и въ вышепомянутую зелень вберется, и того разсолу будетъ мало, то въ тотъ разсолъ прибавить свѣжей отварной воды, также и соли, и сдѣлать разсолъ, которой бы не слишкомъ солонъ былъ, и оной опять взварить на огнѣ, чтобъ закипѣлъ, тогда опять кипяткомъ и не простуживая влить на тѣ въ кадкѣ находящїеся огурцы; а лучшая пропорцїя класть соли въ разсолъ на сто огурцовъ единъ фунтъ; учинивъ сїе, накрыть ихъ чистою холстиною, а съ верху оной по-

ложить деревянной кругъ и на оной камни посредственной величины, а сверхъ ихъ положить гораздо большой, гладкой и плотной изъ досокъ сдѣланной кругъ, такъ чтобъ края онаго вершка на три свѣсились съ кадки; по томъ всю сїю кадку зарыть въ ледъ, и сверхъ онаго круга накласть льду. Симъ образомъ посоленные и поставленные огурцы могутъ въ хорошемъ и глубокомъ погребѣ года два простоять и не испортиться; потому что положенной на верхъ большаго круга ледъ хотя бы иногда отъ небреженїя и таять сталъ, однако отъ растаявшаго льда вода въ ту кадку, гдѣ огурцы, втекать не можетъ, а потечетъ все мимо кадки, и тѣмъ огурцы отъ поврежденїя и сохранятся.

Въ уксусѣ варить мѣлкїе огурцы.

Выбѣри мѣлкихъ огурцовъ, которыебъ были еще въ мошку, свари ихъ въ половину въ водѣ, а оттуда вынувъ, положи въ чистую воду; по томъ поставь воды на огонь, положивъ туда третью часть уксуса, нѣсколько гвоздичныхъ головокъ и соли, полей ихъ горячимъ разсоломъ, поставь кастрюльку съ водою на горячую золу; а на другой день сдѣлай такой же разсолъ, и полей имъ опять свои огурчики; продолжай такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока они

будутъ гораздо зелены; послѣ накрой кастрюльку или горшокъ, гдѣ они варились, и употребляй, во что разсудится.

ГЛАВА XII.

О яицахъ.

Яицы въ кухнѣ также въ великомъ употребленіе: они весьма хороши и питательны какъ для здоровыхъ и больныхъ, такъ и для бѣдныхъ и богатыхъ. Я скажу еще здѣсь нѣчто о ихъ добротѣ, прежде нежели покажу различные образы, какъ они приготовляются. Желтокъ свѣжаго яйца, разболтанной въ теплой водѣ съ небольшимъ кусочкомъ сахару, можно пить ложась, и весьма здоровъ отъ насморку и простуды. Битой бѣлокъ съ водою хорошъ отъ распаленія глазъ. Яишная скорлупа, когда ее изсушишь, изтолчешь и смѣшаешь съ бѣлкомъ, весьма хороша для губъ. Скорлупа яишная, когда ее сожжешь и истолчешь, употребляется для бѣленія зубовъ, и можно еще пить ее съ виномъ для удержанія харканья съ кровью; дѣлаютъ также изъ нее весьма хорошій составъ для склеиванія раз-

битой фарфоровой посуды, съ перемаренною известью, мѣлкимъ цементомъ, съ сожженою и въ порошокъ истолченною яишною скорлупою, земляною смолою: что все смѣшай съ яишнымъ бѣлкомъ.

Яицы въ смятку.

Всѣ варятъ яицы въ смятку, но многїе ихъ либо переваривают, либо не доваривают; но чтобъ сего избѣжать, то когда вода закипитъ, то дай яицамъ своимъ повариться въ оной двѣ минуты, послѣ вынувъ ихъ, накрой, чтобъ вышло молоко, и подавай на салфеткѣ; и такимъ-то образомъ всегда они будутъ хороши.

Яицы со сливками.

Размѣшай сливки съ сахаромъ, померанцовыми цвѣтами, съ мигдалемъ, въ сахарѣ вареномъ, вареными лимонами, марципаномъ, что все изкроши весьма мѣлко; возьми восемь яицъ, разболтай изъ нихъ бѣлки, а желтки отложи особенно; и изъ разболтанныхъ бѣлковъ положи ложки двѣ или три въ сливки; изъ чего сдѣлается выпускная яишница безъ желтковъ; дай имъ вскипѣть, и клади ихъ одинъ за однимъ до тѣхъ поръ, пока будутъ всѣ восемь яицъ, которые положи по томъ на то блюдо, которое должно подавать на столъ; поставь сливки на

огонь, чтобъ они упрѣли какъ соусъ; когда будешь уже подавать, то положи туда восемь желтковъ, дай сгуститься на огнѣ не варивши, дабы они не свернулись, полей соусомъ яишные бѣлки.

Яицы варенныя въ скорлупѣ.

Нарѣжь столько круглыхъ хлѣбныхъ ломтиковъ, сколько похочешь подавать яицъ, сдѣлай по срединѣ небольшую ямочку, чтобъ туда можно было положить въ длину яйцо; по томъ возьми тѣ яицы, которыя хочешь варить, разбей каждое изъ нихъ на кончикѣ, и выпусти, свари ихъ въ каструлькѣ съ небольшимъ кускомъ масла, положи туда же немного петрушки, изкрошенной цибули, соли, цѣльнаго перцу и двѣ ложки сливокъ; вари ихъ на огнѣ, безпрестанно поворачивая до тѣхъ поръ, пока они сварятся, и послѣ опять положи ихъ въ скорлупу, которую вымой и дай скапать, разклади на хлѣбные ломтики, и подавай.

Жаренныя яицы.

Сдѣлай три яишницы самыя тоненькїя, каждую изъ трехъ яицъ, приправь всякую изъ нихъ петрушкою, цибулею, солью и цѣльнымъ перцемъ; и какъ будешь ихъ дѣлать, то клади ихъ на крышку каструльли, и скатай покрѣпче; разрѣжь каждую яиш-

ницу на двое, чтобъ изъ трехъ было шесть кусковъ; по томъ обмочи ихъ въ битое яйцо, и обсыпь хлѣбнымъ мякишемъ, поджарь ихъ гораздо порумянѣе; а подавай, прикрасивши жареною петрушкою.

Яицы жареные на ростръ.

Возьми листъ бумаги, разрѣжь на восемь равныхъ частей, перегнувъ каждую вдвое, сдѣлай маленькія коробочки, вымажь ихъ масломъ внутри и снаружи; возьми хорошій кусокъ масла, которой перетри съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, рубленою петрушкою, цибулею, чесношною головкою, солью и цѣльнымъ перцемъ, перемѣшавъ все вмѣстѣ, положи въ коробочки, по томъ выпусти въ каждую коробочку яйцо, посыпь сверху солью и цѣльнымъ перцемъ, изжарь на маленькомъ огнѣ на рострѣ, сверху поджарь муки; а подавай тогда, когда желтки въ коробочкахъ сварятся въ смятку.

Нѣмецкая яишница.

Положи въ кастрюльку 12 яицъ, и влей двѣ бутылки молока, послѣ на сахаръ натри лимону свѣжаго, также положи четверть фунта сахару, поставь на огонь, положи цѣльной корицы, и вари; а какъ сварится и осядетъ, то откинь въ ситку, послѣ выложи на блюдо, и подавай на столъ съ сливками.

Яицы съ водою.

Влей въ каструльку воды, положи небольшой кусокъ сахару и корки зеленаго лимона, прибавь еще воды изъ померанцоваго цвѣта, вари на маленькомъ огнѣ цѣлую четверть часа, по томъ дай простынуть; между тѣмъ набей въ другую каструльку семь яишныхъ желтковъ, или больше, какъ за благо разсудится, разболтай сіи яишные желтки съ тѣмъ, что у тебя простываетъ; по томъ процѣди сквозь сито, и вари въ теплой водѣ на томъ самомъ блюдѣ, которое подавать будешь; естьли твои яицы хорошо сдѣланы будутъ, то должны нѣсколько трястися; однакожъ на днѣ блюда не должно быть ни капли воды; сіе зависитъ отъ того, сколько положишь, болѣе ли, или менѣе яишныхъ желтковъ.

ГЛАВА XIII.

О маслѣ, сырѣ, молокѣ и сливкахъ.

Теперь приступимъ къ показанію пользы и качества масла, молока и сыра, что въ кухнѣ въ великомъ употребленіи.

О маслѣ.

Какъ доброта масла весьма нужна для всего, что только приготовляется въ кухнѣ, и какъ самыя прекрасныя кушанья ничего не стоятъ, когда масло воняетъ: то необходимо нужно, чтобъ кухмїйстеръ старался получше его выбирать, и самъ бы умѣлъ его дѣлать. Самое лучшее масло желтое, а бѣлое почти всегда не такъ вкусно бываетъ. Масло, въ Маїѣ и Сентябрѣ мѣсяцахъ дѣлаемое, добротою гораздо лучше прочихъ, по причинѣ той, что въ сїе время коровы ѣдятъ самую хорошую траву, которая придаетъ молоку ихъ весьма хорошїй вкусъ. Въ сїи то два мѣсяца хозяева, или кто хочетъ впредь запасаться, должны заготовлять себѣ провизїю, топить или солить масло. А способъ, какъ его топить, суть слѣдующїй: для тритцати фунтовъ масла, которое положи въ соразмѣрной тому горшокъ, положи туда четыре гвоздишныя головки, два лавровые листа и двѣ луковицы, дай стоять сему маслу на маленькомъ огнѣ цѣлые три часа, не снимая съ него пѣны, до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается жидко; тогда сними его съ огня, и дай такъ постоять часъ, по томъ сними съ него пѣну, и переливай потихоньку; на

днѣ оставшееся масло процѣди сквозь сито; когда горшки нальешь полные, то отнеси ихъ въ погребъ, чтобъ оно тамъ застыло, покрой ихъ бумагою, а сверхъ дощечкою, и такимъ образомъ приготовленное масло не скоро испортится. Соленое масло также бываетъ вкусно, когда оно хорошо сдѣлано: вымывши его нѣсколько разъ, чтобъ вышло изъ него молоко, возьми два фунта, и положи на чистой столикъ, разкатай его хорошенько, и сверху посыпь солью; согни разкатанное масло втрое или четверо, и продолжай дѣлать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока масло хорошо просолится; бери всегда для катанья не болѣе, какъ по два фунта масла; послѣ положи все въ горшки, сему приличные, и дави крѣпче рукою, чтобъ нигдѣ не осталось пустаго мѣста; когда горшки свои наполнишь, то возьми соли, которую распустивши въ водѣ, полей масло сверху, отнеси горшки въ погребъ для сохраненія, и покрой ихъ такимъ же образомъ, какъ топленое масло.

Какъ дѣлать Чухонское масло.

Налить сметаны половину боченка; и какъ станешь ее взбивать, то вынимай почасту гвоздикъ въ отдушинѣ, отъ чего скорѣе сболтаешь масло; а какъ не станешь

вынимать, то масло испортится; когдажъ оно будетъ готово, то наливать его свѣжею водою раза четыре, и перемыть; естьлижъ пожелаешь имѣть зимнее Чухонское масло желтаго цвѣту противъ Майскаго, то возьми двухъ сортовъ моркови, самой красной и бѣлой, выдави изъ нихъ сокъ и по количеству масла, перетри его въ ономъ соку; естьли будешь перетирать въ бѣломъ соку, то масло получитъ бѣлой цвѣтъ; а естьли къ красномъ, то желтоватый, и будетъ какой похочешь густоты; послѣ перетри солью, положа на пудъ масла 4 фунта соли.

О сырѣ.

Какъ дѣлать сладкой сыръ.

Взявъ три бутылки сливокъ, налить въ каструльку, и варить до тѣхъ поръ, пока они вскипятъ, тогда снявъ съ огня каструльку, снимать пѣну, и класть ее въ чистую чашку; а въ оныя сливки положить свѣжей сметаны соусную ложку, и опять варить, продолжать класть до трехъ разъ сметану, и пѣну снимать, такъ какъ выше сказано, и чаще смѣшать; какъ же скоро въ каструлькѣ покажется сыворотка, то снять съ огня, и положить въ оную ту пѣну, которую снималъ, и перемѣшавъ вмѣ-

стѣ, дать немного простынуть и влить оное въ мѣшечикъ, дать время стечь сыворошкѣ, а послѣ положить подъ гнетъ часовъ на двенатцать.

Какъ сыръ дѣлать изъ простокваши.

Взять горшокъ свѣжей простокваши, снять сметану, простоквашу размѣшать, нѣсколько положить лимоннаго соку и немного взварить; по томъ откинуть на рѣшето, и дать стечь сыворошкѣ; послѣ творогъ смѣшать съ нѣсколькими разбитыми яйцами, и немного посолить, выложить въ приготовленные мѣшечки, и положить на сушки подъ гнетъ, по томъ можно уже будетъ его употреблять; естьлижъ не случится лимоннаго соку, то въ молодую простоквашу положить кислаго творогу, и съ онымъ нѣсколько поварить. Такимъ же точно образомъ можно дѣлать сливошной творогъ.

О молокѣ.

Ничто не требуетъ большой чистоты, какъ молоко; ибо оно тотчасъ можетъ испортиться; и отъ малѣйшей нечистоты можетъ свернуться. Изъ всѣхъ упоминаемыхъ въ книгѣ сей кушаньевъ можно видѣть его пользу, и для того не нужно болѣе о семъ говорить; теперь остается мнѣ пого-

ворить еще о различныхъ сливкахъ, которыя весьма часто употребляются въ антреме.

Сливки.

Варенцы изъ сливокъ.

Взять сливокъ самыхъ хорошихъ и густыхъ, топить ихъ въ печи въ горшкѣ, и чтобъ кипѣли довольное время до тѣхъ поръ, какъ красны будутъ; а истопивши, слить и простудить, такъ какъ парное молоко, и разлить въ муравленые небольшіе горшечки, въ оные сливки класть свѣжей сметаны, въ каждой горшечикъ по 3 ложки, и перемѣшать оное хорошенько, и оной варенцъ покрывать пѣнками истопленаго молока, для которыхъ пѣнокъ нарочно топить свѣжее топленое молоко.

Италїянскїя сливки.

Свари въ каструлькѣ молока, положи туда немного зеленой лимонной корки, корїандру, небольшой кусочекъ корицы, четверть фунта сахару и немного соли, вари сливки до половины, послѣ дай простынуть; по томъ положи въ каструльку щепоть муки, разболтанной съ шестью яишными желтками, лей туда мало помалу свои сливки, помѣшивая, процѣди ихъ сквозь сито, и перелей на то блюдо, которое должно по-

давать; дай имъ разогрѣться въ горячей водѣ, прежде нежели будешь подавать; сверху поджарь, чтобъ они подрумянились.

Сливки съ чаемъ, эстрагономъ, селдереею и петрушкою.

Влей въ каструльку полштофа сливокъ и бутылку хорошаго молока, положи около четверти фунта сахару, вари, и дай упрѣть третьей части; по томъ естьли похочешь имѣть сливки съ чаемъ, то положи туда, сколько надобно, чаю, чтобъ вышло изъ него пять чашекъ; естьли захочешь сливки сдѣлать съ эстрагономъ, то возьми двѣ вѣточки эстрагону, которой вари половину четверти часа въ водѣ; а послѣ положи въ сливки и вари столько, сколько нужно для приданія вкусу, и по томъ скорѣе вынимай, дабы запахъ эстрагона не слишкомъ слышенъ былъ. Такимъ же образомъ поступай, какъ будешь дѣлать сливки съ селдереею и петрушкою; когда сливки процѣдишь сквозь сито, то разболтай тамъ пять яичныхъ желтковъ съ щепотью муки, и вари въ теплой водѣ, а послѣ подавай.

Сливки загласированныя.

Возьми каструльку, въ которую положи горсть муки, лимонной зеленой корки, весьма мѣлко изкрошенной, щепоть толченаго

померанцоваго цвѣту и кусокъ сахару, разболтай все съ осмью яйцами, изъ которыхъ бѣлки отложи въ особенное блюдо, а желтки разболтай съ сливками и молокомъ, вари свои сливки на огнѣ полчаса; и когда они будутъ густы, тогда отставь ихъ отъ огня, и взбей бѣлки; когда они хорошо поднимутся, то смѣшай ихъ со сливками, и влей въ то блюдо, которое должно подавать; сверху посыпь сахаромъ, чтобъ сливкамъ дать лучшій видъ, вари ихъ въ печи, въ которой бы не слишкомъ было горячо, или подъ торшною сковородою; и когда они хорошо поднимутся и загласируются, то подавай.

Жженыя сливки.

Возьми десять лотовъ сахару, и обмочи его въ воду, послѣ влей двѣ ложки воды, чтобъ сахаръ могъ скорѣе разойтися, вылей все оное въ серебряную или оловянную кастрюльку, поставь на огонь, и дай поджариться, но мѣшай, чтобъ не сгорѣлъ; когда сахаръ пожелтѣетъ, то влей полштофа сливокъ, и мѣшай хорошенько, смотри однако, чтобъ они тотчасъ закипѣли; послѣ, когда сахаръ разойдется и сливки пожелтѣютъ, то влей ихъ въ чашку, дабы они простыли, по томъ возьми десять желт-

ковЪ, и взбей ихЪ хорошенько; влей оное молоко туда; положи немного толченой корицы, и смѣшай все оное хорошенько вмѣстѣ, по томЪ влей все оное вЪ серебряное блюдо и поставь вЪ печь, и когда сливки станутЪ густѣть, тогда они и готовы; естьлижЪ похочешь употреблять ихЪ вЪ оловянномЪ блюдѣ, то прежде поставь его сЪ кушаньемЪ на чашку сЪ горячею водою.

Сливки сЪ мозгомЪ.

Возьми восемь желтковЪ яишныхЪ, которые разбей сЪ двумя ложками муки, положивЪ немного зеленаго весьма мѣлко изкрошеннаго лимону, немного померанцовой воды, влей сливокЪ, и положи кусокЪ сахару; по томЪ возьми четверть фунта мозгу, которой растопи на огнѣ, и процѣди его сквозь сито, положи вЪ сливки, вари ихЪ на огнѣ около получаса; по томЪ вынувЪ оттуда, положи восемь взбитыхЪ яишныхЪ бѣлковЪ, которые сперва должны отложены быть на тортную сковородку, смѣшай ихЪ хорошенько сЪ сливками и положи вЪ то блюдо, которое должно подавать, вари вЪ печи, или подЪ сковородкою; когдажЪ они сварятся, то возьми какое нибудь хорошенькое перо, обмочи вЪ горячее масло, и поведи имЪ потихоньку по сливкамЪ, положи

шуда немедленно мѣлкаго мигдалю разнаго цвѣта, и подавай на столъ.

Сливки съ булочками.

Возьми шри булочки, которыя ѣдяшъ съ кофеемъ, сними нижнюю корку, чшобъ можно было вынуть мякишь, не трогая верхней корки, обмочи верхнія и нижнія корки въ молоко съ сахаромъ; по томъ возьми каструльку, въ которую положи двѣ маленькія ложки муки, разболтавши съ семью яишными желтками, и бѣлки отложи въ другое блюдо, положи въ желтки шри разтертые каштана, изкрошеннаго зеленаго лимона, кусокъ сахару и бутылку сливокъ, вари все на огнѣ четверть часа; а снявши съ огня, вынь изъ молока свои булочки, и дай имъ скапать; возьми то блюдо, которое должно подавать, влей на дно онаго сливки, положи на нихъ верхнія корки; а вмѣсто мякишу, которой ты вынешь, налей туда сливокъ, и положи ихъ въ блюдо такъ, какъ будто бы булочки, твои были цѣлыя, полей ихъ сверху тѣми же сливками, слѣпи ихъ, дабы каждая булочка имѣла свой видъ, поджарь ихъ въ печи, или на торшной сковородкѣ около полчаса; по томъ возьми яишные бѣлки, которые взбей, и положи туда мѣлкаго сахару, вынь бу-

лочки изъ печи, и покрой ихъ яишными бѣлками, сохранивши однакожъ ихъ видъ, посыпь сверху мѣлкимъ сахаромъ, и поставь ихъ опять въ печь до тѣхъ поръ, пока онѣ будутъ хорошаго желтаго цвѣта, и тогда уже подавай.

Какъ дѣлать кисельную муку, а изъ оной и кисель.

Взять ржаныхъ отрубей два четверика, или три, просѣять отруби сквозь самое рѣдкое рѣшето, положить въ чистую кадку, и налить чистою водою сверху отрубей на четверть, размѣшать, и дать стоять сутки, по прошествіи которыхъ воду слить потихоньку ковшемъ, или большою ложкою до суха, и опять налить свѣжею водою, и перемѣшавъ, продолжать такъ двенатцать дней, по прошествіи которыхъ слить воду, и еще налить свѣжею, и перемѣшавъ, процѣдить сквозь самое частое сито; что въ ситѣ останется, отдать скотинѣ, а процѣженное какъ устоится, то воду слить и еще налить свѣжею водою, и дать стоять сутки; а по прошествіи оныхъ воду очень тихо слить, и такимъ образомъ перемѣнять воду шесть дней; послѣ сего слить воду, и будетъ первой слой черной; тотъ слой снять до чиста, класть

въ чистое полотенце, и выжимать какъ можно покрѣпче, класть на чистой лотокъ, или на доски, и сушить на солнцѣ, ежели лѣтомъ, а зимою класть на бумагу и сушить на чистой печи; такимъ же точно образомъ поступать и съ нижнимъ слоемъ. Изъ сей кисельной муки дѣлать кисель такимъ образомъ: взять муки одну чайную чашку и неснятаго молока шесть чашекъ, влить въ кастрюльку и варить, мѣшавши безпрестанно ложкою, покуда будетъ готовъ.

Какъ дѣлать картофельную муку.

Взять картофелю, снять съ него какъ можно тонѣе кожу, и тереть теркою въ водѣ; по томъ взять натертыя яблоки, въ водою хорошенько размѣшать и процѣдить сквозь полотенце, или сито, и дать процѣженному устояться, послѣ слить, и оставшуюся на днѣ муку перемыть, и дать отстояться, по томъ опять слить, и до тѣхъ поръ мыть, пока вода чиста будетъ; послѣ сливши воду, поставить сушиться на солнце; а какъ высохнетъ, то изъ оной муки дѣлать кисель такимъ образомъ: взять четверть фунта муки, два стакана молока мигдальнаго, десять зеренъ горькаго мигдалю, четверть сладкаго мигдалю и немного положить ванили, и варить все вмѣстѣ, пока поспѣетъ.

Клюковной кисель изъ Сарачинскаго пшена.

Выжать изъ клюквы сокъ, процѣдить сквозь полотенце, положить туда мѣлкаго сахару, и взварить хорошенько; послѣ положить муки, сдѣланной изъ Сарочинскаго пшена, съ корицею и лимонною коркою, и варить до тѣхъ поръ, пока будетъ такъ густъ, какъ обыкновенно варится кисель.

Кисель молошной овсяной.

Взять овсяной муки несѣяной, намочить въ теплой водѣ, и поставить также въ теплое мѣсто, дать киснуть сутки, а послѣ процѣдить сквозь сито, класть въ каструльку или кадку, и дать гораздо укиснуть и устояться; по томъ взять со дна, положить въ каструльку, налить свѣжимъ молокомъ и поставить на вольной огонь, мѣшать деревянною ложкою тихо, процѣдить сквозь полотенце, и поставивъ на большой огонь, хорошенько мѣшать, и когда кисель сварится, то выкласть его въ формы, застудить, и подавать на столъ.

Кисель крухмальной.

Взять крухмалу фунтъ, положить въ каструльку, влить туда молока немного, растереть хорошенько, влить еще сливокъ двѣ бутылки, поставить на конфору, мѣшать пошибче, сварить кисель, класть въ формы, застудить, и подавать на столъ.

Кисель пшеничной.

Взять пшеничной муки съ отрубями, намочить въ теплой водѣ, заквасить гущею, поставивъ въ теплое мѣсто, дать киснуть сутки, послѣ выжать, процѣдить, и класть въ каструльку, налить свѣжимъ молокомъ, варить такъ, какъ обыкновенно варится кисель; застудить, и подавать на столъ.

ГЛАВА XIV.

О пирожномъ.

Я не намѣренъ здѣсь описывать подробно всѣ роды пирожныхъ, но довольно того, когда кухмїйстеръ будетъ знать дѣлать порожное, въ началѣ и въ срединѣ кушанья подаваемое, какъ постное и скоромное, такъ равно и холодное; чтожъ касается до тѣхъ пирожныхъ, которыя обыкновенно подаются въ антреме, то дѣло состоитъ въ томъ, чтобъ сдѣлать тѣсто по предписанному здѣсь наставленїю, и хорошенько сварить то мясо, которое положить должно въ пирогъ; знать, сколько надобно времени вариться ему въ брезѣ, и больше никогда не оставлять его въ печи, какъ на полчаса.

А другое наблюденіе, весьма также нужное для дѣлающихъ пирожное, есть то, чтобъ знать, когда оное въ печь сажать; и для сего, естьли будешь печь пирожное, должно истопить печь побольше, однакожъ не слишкомъ, то есть когда печь выметешь, то закрывши, подожди съ полчаса: такимъ образомъ пирожное твое не сгоритъ. Чтожъ касается до такихъ пирожныхъ, которыя не долго должно печь, то смотри, чтобъ въ печи не слишкомъ было горячо, а особливо для такого пирожнаго, которое жарится на листахъ, или на бумагѣ, а иначе оно очень скоро сгоритъ, и пирожное не поспѣетъ.

Тѣсто замѣшанное для тортовъ.

На четверть фунта муки положи хорошій кусокъ масла, и сколько надобно соли, наблюдай всегда сію пропорцію, больше ли, или меньше, смотря, сколько похочешь сдѣлать тѣста; положи свою муку на чистой столикъ, сдѣлай по срединѣ яму, и положи туда соли и масла маленькими кусочками, влей по препорціи воды; ибо естьли ты нальешь слишкомъ, то тѣсто будетъ очень жидко, и будетъ разсыпаться; мѣси масло съ водою и понемножку съ мукою; когда мука всю воду въ себя вберетъ, то тогда мѣси тѣсто руками, и оно дол-

жно быть не слишкомъ густо, но хорошо замѣшано; смотри, чтобъ не было въ немъ кусковъ; приготовить сїе тѣсто по крайней мѣрѣ за два часа передъ тѣмъ, какъ будешь дѣлать изъ него пирожное, чтобъ оно могло взойти; и изъ сего то тѣста дѣлай всякїе торты, подаваемые въ началѣ кушанья съ простою говядиною, или съ дичью, дворными птицами, или и рыбою; словомъ употреби такое мясо, какое тебѣ за благо разсудится, которому сперва дай помокнуть въ горячей водѣ, послѣ повари немножко, и вынувъ положи немедленно въ свѣжую воду; по томъ возьми тортную сковородку, и положи на нее лепешку тѣста, а сверху мясо, которое ты уже сперва долженъ приготовить съ солью, перцемъ, а во всѣ пустыя мѣста наклади его хорошенько, прикрой мясо шпикомъ, покрой также сверху лепешкою тѣста, помочи водою, помажь яйцемъ края, и защипай кругомъ; послѣ взявши яйцо, збей бѣлокъ и желтокъ, и помажь сверху перышкомъ весь тортъ; пеки свой тортъ три часа; спустя четверть часа, какъ ты посадишь его въ печь, вынь и сдѣлай по срединѣ яму, чтобъ выходилъ оттуда паръ, и немедленно опять посади въ печь; когдажъ онъ испечется, то снявши

верхушку, сними жиръ, находящїйся въ тортѣ, и шпикъ, и столовою ложкою вынь все то, что еще не испеклось; по томъ ты долженъ имѣть въ каструлькѣ хорошїй соусъ, которой влей въ тортъ. Естьли можно будетъ тебѣ сдѣлать рагу изъ телячьяго потроха и грибовъ, то не премини и сего сдѣлать, ибо онъ отъ сего будетъ еще лучше; тогда покрой его верхушкою, и подавай на столъ.

Тѣсто слоеное или здобное изъ кисныхъ сливокъ.

Взять муки, сколько кому разсудится, замѣсить оную на кислыхъ сливкахъ, положи пять разболтанныхъ яицъ и Чухонскаго масла; естьли на одинъ фунтъ муки, то класть четверть фунта масла и немного соли, все сїе должно хорошенько тереть довольное время, по томъ положить тѣсто на полчаса на пирожной доскѣ, накрывши чистымъ полотенцемъ; и какъ оно взойдетъ нѣсколько, тереть его, и послѣ дѣлать изъ сего тѣста сладкїе пироги, или какїе кому угодно, подобные обыкновеннымъ слоенымъ пирогамъ.

Пряженецъ съ сахаромъ.

Положи въ каструльку три стакана воды, хорошую щепоть соли и кусочекъ ма-

сла, величиною въ полъяйца, вари, и снявши съ огня, положи туда полфунта муки, которую хорошенько тамъ разболтавши, поставь опять на огонь, безпрестанно мѣшая до тѣхъ поръ, какъ тѣсто сдѣлается густо, и какъ начнетъ приставать къ кастрюлькѣ; тогда снявши съ огня, переложи тѣсто въ другую кастрюльку, положи туда немедленно яйцо, и разболтай его хорошенько; продолжай класть яицы одно за другимъ до тѣхъ поръ, какъ тѣсто будетъ мягко, но не жидко; тогда возьми каструльку, величиною такую, какой похочешь сдѣлать пряженецъ, помажь внутри масломъ, положи туда свое тѣсто, и пеки въ печи полтора часа; по томъ вынь его изъ каструльки, надрѣжь по срединѣ, срѣжь всю верхушку, вынь внутри все тѣсто, которое еще не испеклось, возьми хорошаго горячаго масла, которымъ полей вездѣ внутри, посыпь мѣлкимъ сахаромъ, послѣ опять покрой верхушкою, намажь повсюду масломъ, сверху посыпь сахаромъ, и загласировавши, подавай на столъ.

Сахарныя вафли.

Разбей шесть яицъ, положи въ чашку, прибавь къ оному полфунта самаго мѣлкаго сахару, столько же муки, взбей все хоро-

шенько вмѣстѣ; по томъ разтопи самаго чистаго масла четверть фунта, влей туда, и сбей еще вмѣстѣ; послѣ чего, ежели тѣсто будетъ очень жидко, прибавляй муки по равному количеству съ сахаромъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ пропорціонально, и такъ разогрѣвъ доски, вливай его на оныя.

Какъ дѣлать сливошныя вафли.

На бутылку хорошихъ сливокъ должно взять полфунта муки крупичатой; сливки сперва особо взбить, чтобъ были гораздо густы, по томъ всыпать муку въ оныя збитыя сливки, и еще вмѣстѣ все вѣничкомъ хорошенько побить, тогда уже изъ онаго раствору или тѣста можно печь вафли; и когда онѣ поспѣютъ, то сахаромъ обсыпать, и подавать.

Мигдальной пирогъ.

Взять одинъ фунтъ мигдалю сладкаго, четверть фунта горькаго, кожу съ нихъ снявъ, толочь мѣлко съ немногою водою; взять двадцать яицъ свѣжихъ, выпустить изъ нихъ желтки, и бить больше; по томъ положить три четверти фунта толченаго сахару съ оные желтки, и бить съ сахаромъ; по томъ взять изъ 12 яицъ бѣлки, и бить, покуда пѣна будетъ, а бить все

въ одну сторону; потомъ какъ печь готова будетъ, то все смѣшать въ одно мѣсто, влить на блюдо и поставить къ печь, только смотрѣть, чтобъ въ печи какъ сверху, такъ и съ низу равенъ былъ жаръ; когда пирогъ начнетъ опадать, то вынувъ его, подавать на столъ.

Лимонной пирогъ.

Возьми шесть лимоновъ, и сотри желтую кожу долой; но остерегайся, чтобъ бѣлаго не трогать; разрѣжь лимоны, вынь мякоть изъ корки, и по томъ изтолки сахару на каждой лимонъ двѣ ложки; и три желтка яишныхъ; возьми шесть лимоновъ, четыре бѣлка яишныхъ, смѣшай желтокъ съ сахаромъ хорошенько, покуда густо станетъ, по томъ положи все вмѣстѣ, мѣшай, и взбей бѣлки, чтобъ какъ пѣна была, и смѣшай съ прочимъ, облей формы тѣстомъ, и пеки въ формахъ. Такимъ же образомъ дѣлаютъ померанцовые пироги; самые эти пироги можно дѣлать и безъ тѣста, но прежде надобно вымазать форму и посыпать хорошенько толченымъ сахаромъ.

Лимонное пирожное.

Взявъ самаго лучшаго Кенарскаго сахару одинъ фунтъ, и изтолокши его просѣять; по томъ изрѣзавъ лимонной желтокъ

намѣлко, и выпустивъ изъ двухъ яицъ бѣлокъ, бить оной до пѣны; послѣднее положить въ иготь; когда же видна будетъ цѣлая половина бѣлка, то прибавить изрѣзаннаго желтка, но класть не весь; также чтобъ сахаръ былъ не весь намоченъ, дабы еще на тѣсто осталось; все сïе истолокши хорошенько, прибавляй сахару по ложкѣ, чтобъ по семъ смѣшенïи тѣсто не было очень густо; ибо оно не взойдетъ, напослѣдокъ надѣлай изъ сего тѣста на листѣ небольшихъ катышковъ, величиною въ орѣхъ Грецкой, и разположивъ на сковородѣ одинъ подлѣ другаго, жарь ихъ до тѣхъ; пока они сверху начнуть желтѣть.

ГЛАВА XV.

Иностранныя поваренныя слова.

Антреме, кушанье, подаваемое послѣ жаркаго.

Брезъ, кушанье, приготовляемое въ каструлькѣ подъ горячими угольями.

Загласировать, дать гораздо упрѣть,

Положить съ *глассъ*, т. е. въ чистой булïонъ.

Желе, застуженое.

Кулишъ, процѣженной сокъ, или густая жижа.

Котелетъ, ребро баранье, или телячье.

Корбонадъ, мясо поджареное на растрѣ.

Митонировать, дать напаяться.

Маринировать, обливать, накапить.

Маринадъ, обливка.

Накорбовать, хорошенько поджарить.

Обланжирить или *обѣлить*, т. е. обварить въ кипяткѣ.

Панировать, хлѣбнымъ мякишемъ обсыпать.

Рулетъ, чиненой поросенокъ съ яицами.

Фаршъ, всякая начинка.

Нафаршировать, начинить.

Филейная часть, т. е. задняя часть.

Шпикъ, соленое и провѣшенное свиное сало.

Нашпиковать, шпикомъ утыкать.

Шарлотъ, мѣлкой лукъ.

Шампиньоны; родъ грибовъ, которые въ Малороссіи называются печерицами.

Здѣсь кончу я первую часть сей книги, до стола единственно относящуюся; а во второй покажу наставленія, нужныя для тѣхъ Особъ, которыя съ удовольствіемъ занимаются въ дѣланіи разныхъ вареньевъ,

ратафій и ликеровъ. Въ ней вопервыхъ предложено будетъ, какъ зберегать всякїе плоды свѣжими на зиму; какъ дѣлать всякїе компоты, варенья, ягодники, ратафіи, сыропы, ликеры, наилучшія водки, воды, наливки, вины, мороженое и желе; напослѣдокъ заключу вторую часть наставленіями, какъ всякїе плоды и ягоды сушить, и какъ пользоваться въ зимнее время такими плодами, кои у насъ только лѣтомъ родятся.

Конецъ первой Части.